

L'évolution économique récente des Pyrénées-Orientales

THESE

Présentée et publiquement soutenue devant la Faculté de Droit
de Montpellier

PAR

ANDRÉ VIGO

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR EN DROIT

JURY

MM.

COURTIN, *Président.*

ANTONELLI, *Assesseur.*

SION, Professeur à la Faculté des Lettres, *Assesseur.*

MONTPELLIER
IMPRIMERIE DE LA PRESSE
3, Rue Jardin-Martel
Tél. 47-84

1936



Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41555203_0012

L'EVOLUTION ECONOMIQUE RECENTE
DES PYRENEES-ORIENTALES

L'évolution économique récente des Pyrénées-Orientales

THESE

Présentée et publiquement soutenue devant la Faculté de Droit
de Montpellier

PAR

ANDRÉ VIGO

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR EN DROIT

JURY

MM.

COURTIN, *Président.*

ANTONELLI, *Assesseur.*

SION, Professeur à la Faculté des Lettres, *Assesseur.*

MONTPELLIER
IMPRIMERIE DE LA PRESSE
3, Rue Jardin-Martel
Tél. 47-84

1936

FACULTÉ DE DROIT DE MONTPELLIER

MM.

MOYE, Doyen honoraire, professeur de Droit International Public.

MORIN, Doyen, professeur de Droit Civil.

BECQUÉ, professeur de Droit Civil.

DE NESMES-DESMARETS, professeur de Droit Administratif.

BOSC, professeur de Procédure Civile.

VIALLETON, professeur de Droit Civil.

GUENOUN, professeur de Droit Romain.

COURTIN, professeur d'Economie politique.

LÉGAL, professeur de Droit criminel.

DEMONTÈS, professeur de Droit commercial.

ANTONELLI, professeur d'Economie politique.

DELBEZ, professeur de Droit constitutionnel.

TISSET, professeur d'Histoire du Droit.

LEMERCIER, Chargé de Cours de Droit Romain.

DIJOL, Chargé de Cours de Capacité.

VALERY, Doyen honoraire, correspondant de l'Institut.

DONAT, Secrétaire.

DUBOIS, Secrétaire honoraire.



JURY

MM.

COURTIN, *Président.*

ANTONELLI, *Assesseur.*

SION, Professeur à la Faculté des Lettres, *Assesseur.*

La Faculté n'entend donner aucune approbation ou improbation aux opinions écrites dans les thèses: ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES GENERAUX

- BATLLE. — Rapport sur la situation viticole des Pyrénées-Orientales. Perpignan, Impr. Coop., 1900.
- Le Commerce des primeurs dans les Pyrénées-Orientales et la Compagnie des Chemins de Fer du Midi. Perpignan, 1906.
- BRUTAILS. — Condition des populations rurales en Roussillon au Moyen Age. Impr. Nationale, 1861.
- Notes sur l'économie rurale du Roussillon à la fin de l'ancien régime. *Bulletin de la Société Agricole Scientifique et littéraire du Roussillon*, 1889.
- CALLON. — Le mouvement de la population dans le département des Pyrénées-Orientales au cours de la période 1821-1920 et depuis la fin de cette période. *Bull. Soc. Agr. Scient. et lit.*, 1934.
- CALMETTE et VIDAL. — Histoire de Perpignan. Paris, Welter, 1897.
- CAVAILLES. — La houille blanche. Paris, Colin, 1919.
- GAZANIOLA. — Histoire du Roussillon. Perpignan, Impr. Alzine, 1897.
- GIDE. — Les associations coopératives agricoles.
- La coopération (conférences de propagande), Paris, Larose, 1900.
- GAUSSEN. — Géographie botanique et agricole des Pyrénées-Orientales. Paris, libr. Lechevalier, 1934.
- LAUTIER. — Le Sud-Ouest Méditerranéen (Bas-Languedoc et Roussillon). Paris, Delagrave, 1928.
- SORRE. — Les Pyrénées. Paris, Colin, 1922.
- SION. — La France Méditerranéenne. Paris, Colin, 1934.

THESES

- DAURÉ. — L'horticulture en Roussillon. th. Montpellier 1920.
DESBŒUFS. — L'industrie des primeurs dans les Pyrénées-Orientales th. Toulouse 1935.
JAULERRY. — L'électrification de la Région Pyrénéenne. Th. Paris 1933.
LAFFORGUE. — Les distilleries coopératives méridionales et le problème de l'alcool. Th. Toulouse, 1934.
SORRE. — Les Pyrénées méditerranéennes. Thèse Paris, 1913.

JOURNAUX, REVUES ET NOTES

- Enquête du journal *L'Indépendant* sur « L'industrie dans les Pyrénées-Orientales ». Perpignan, 1922.
Bulletin de la Société Agricole, Scientifique et Littéraire du Roussillon.
L'Illustration économique et financière. Novembre 1928.
Journal du Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales.
Rapport des délibérations du Conseil Général des Pyrénées-Orientales, 1934-1935.
Rapport communiqué par le service des Mines.
Rapport des délibérations du Congrès de la Vigne et du Vin, 1935.
La revue des fruits, légumes et primeurs (Bulletin de l'Office général du fruit).
Le Vigneron Coopérateur (journal).
-

L'ÉVOLUTION ECONOMIQUE RECENTE DES PYRENEES-ORIENTALES

INTRODUCTION

I. — NOTIONS GÉOGRAPHIQUES

Le département des Pyrénées-Orientales est formé de l'ancienne province du Roussillon et de la vallée de l'Agly. Ouvert sur la Méditerranée à l'Est depuis l'étang de Leucate jusqu'au cap Cerbère, il est enserré au Nord, au Sud et à l'Ouest par une série ininterrompue de montagnes. Tout d'abord, les Pyrénées et leurs massifs élevés (Canigou 2.785 mètres, Carlitte, 2.921 m.) forment une haute barrière à l'Ouest, d'où se détachent, au Nord, les Corbières qui le séparent de l'Aude et de l'Ariège, au Sud la chaîne des Albères qui le sépare de l'Espagne.

Entre ces montagnes, s'étend la riche plaine du Roussillon.

La superficie du département est de 4.143 km². Ce chiffre est nettement inférieur à celui (de 6.122 km²) qui représente la superficie moyenne de l'ensemble des départements français. Sur cette étendue limitée, il présente une extrême diversité d'aspects. Il est situé sous la latitude la plus méridionale de France et son altitude varie de 0 à 2.921 mètres. Cette situation provoque des différences considérables dans

le climat des régions qui le composent et par suite dans leur vie économique.

La mer, la plaine, la montagne voisinent avec leurs caractères particuliers qui parfois s'opposent sans transition et parfois se modifient graduellement. Parmi ses productions végétales on rencontre le palmier, l'olivier, l'oranger, mais aussi le sapin. Presque tous les genres de vie, presque toutes les productions agricoles françaises y sont représentés avec une importance variable.

Le chaud climat méditerranéen règne sur le littoral et jusqu'au pied du Canigou. Dans toute cette région la pureté du ciel et la transparence de l'air sont remarquables. La proportion des jours couverts est très faible en Roussillon. La température moyenne de l'année est de 14°, on ne compte à Perpignan que 17 jours de gelée par an, c'est-à-dire beaucoup moins qu'en Languedoc.

Dans les vallées moyennes, le climat est tempéré, le ciel plus nuageux. Enfin sur les plateaux élevés de Cerdagne et de Capcir, bien que la pureté du ciel soit aussi grande que dans la plaine, le climat est rude (à Mont-Louis la moyenne du mois de janvier est inférieure à 0°).

Dans l'ensemble du département, le vent dominant est le vent du Nord-Ouest, ou tramontane, froid et sec. Ce vent qui souffle surtout en hiver et au printemps atteint parfois une violence extrême, surtout au voisinage de la côte et dans les Corbières. Sa sécheresse provoque une évaporation intense.

L'humidité est apportée par les vents de l'Est et du Sud qui soufflent en été et en automne.

Le Roussillon reçoit de 500 à 700 mm. de pluie par an, ce qui est peu. De plus, ces pluies sont la plupart du temps brèves et violentes, elles occasionnent fréquemment des inondations.

Trois rivières, la Tet, le Tech et l'Agly traversent le département d'Ouest en Est. La Têt, alimentée par certains laes du massif du Carlitte situés à une altitude de 2.500 m., reçoit en outre de nombreux affluents. Malgré cela, son débit reste peu abondant et ne suffit pas, en été, à alimenter les nombreuses dérivations et prises d'eau qui servent à l'irrigation des plaines. Sa pente est très forte, elle atteint 80 p. mille au-dessus de Fontpédrouse. Les paliers et les ruptures de pentes sont marqués, ce qui est propice à l'installation d'usines hydro-électriques. En automne, la Têt déborde parfois et occasionne de dangereuses inondations.

Les autres cours d'eau roussillonnais présentent les mêmes caractères mais atténués, car leur pente est moins forte.

Le département des Pyrénées-Orientales ne constitue pas une unité géographique, c'est une unité historique. Il est formé par la juxtaposition de plusieurs régions aux ressources variées dont l'ensemble se suffisait à peu près à lui-même autrefois. Quand les communications devinrent plus faciles, la plaine se spécialisa dans les productions pour lesquelles elle était le plus apte, la vigne et la culture des primeurs, alors que les régions montagneuses gardaient leur ancien genre de vie.

Au point de vue géographique et économique, on peut diviser les Pyrénées-Orientales en quatre grandes régions :

- a) La plaine irrigable ou « regatiu »;
- b) La haute plaine sèche ou « âspres »;
- c) Les coteaux et les vallées moyennes;
- d) La montagne et les hautes vallées.

a) *La plaine.* — Entre les Albères, les Corbières et le massif du Canigou se déroule sur 90.000 hectares la plaine du Roussillon. Elle est basse, bordée par une côte à lagunes. La plaine de la Têt ou Rivieral en occupe le centre. Cette région est le domaine de la culture maraîchère. Le sol est

fertile et un réseau très serré de canaux d'arrosage, lui apporte l'eau qui lui est nécessaire. Les vignes y sont nombreuses. Perpignan est le principal centre économique de cette région.

Au Nord du Riviéral, s'étend la plaine de la Salanque, dont les alluvions conviennent à toutes les cultures. La région était autrefois marécageuse, certains terrains gardent encore un excès de sel dans les couches superficielles, cependant actuellement, toutes les cultures y sont possibles.

Au XVIII^e siècle (1), la Salanque produisait surtout des céréales; elle était considérée comme le grenier du Roussillon; à ce moment la surface plantée en vigne ne dépassait pas 1 %. Au XIX^e siècle, la Salanque a été presque complètement gagnée par la vigne qui s'accommode bien de son sol meuble et profond. La principale ville est Saint-Laurent-de-la-Salanque. Bien que la plage soit peu hospitalière, la région possède un port de pêche, Le Barcarès. Son emplacement est expliqué par la possibilité de pêcher à volonté au large ou dans l'étang de Leucate, très poissonneux.

Au Sud de Perpignan, on rencontre une plaine d'alluvions anciennes entre la Têt et le Réart, puis la plaine du Tech, gagnée récemment par la culture maraîchère sur la vigne. Ici, le développement des jardins est dû à l'émigration perpignanaise.

Les principaux centres de la plaine roussillonnaise sont, après Perpignan: Rivesaltes, Saint-Laurent, Ille-sur-Têt, Millas, Elne. La plupart de ces villes sont des marchés

(1) BRUTAILS. — Notes sur l'économie rurale du Roussillon à la fin de l'ancien régime.

de primeurs. Toute cette plaine était occupée, autrefois, par des céréales et des prairies.

Ces cultures sont en voie de disparition complète. Cette élimination était fatale, car les céréales ne représentaient pas, à l'arrosage, la meilleure utilisation du sol. L'extension de la vigne est normale dans cette région, mais la plus parfaite utilisation du sol est donnée par le jardin et la culture fruitière.

b) *Les aspres*. — En bordure du bas-pays, les Aspres sont constitués par une plaine élevée non irriguée et par des coteaux pierreux. L'altitude de ce territoire varie entre 100 et 400 mètres, son étendue est d'environ 70.000 hectares. C'est le domaine de la vigne, quelques olivettes subsistent encore ça et là, mais de plus en plus rares. Les principales villes, Port-Vendres, Banyuls, Collioure, en même temps que cités viticoles, sont aussi de petits ports, abrités par les dentelures de la côte, au pied des Albères.

c) *Les coteaux et les vallées moyennes*. — Les vallées moyennes des trois rivières catalanes, la Têt, le Tech et l'Agly, s'étendent sur environ 190.000 hectares, mais une partie seulement de cette superficie est cultivée.

Le reste est constitué par des bois, des garrigues, des pacages pour moutons. L'altitude de ces vallées va, en moyenne, de 400 à 800 mètres.

Le Conflent est la vallée moyenne de la Têt. Entre les montagnes du Canigou et celles du massif opposé, c'est une plaine qui devient de plus en plus étroite et encaissée à mesure que l'on remonte la Têt. Le sol est meuble et fertile, mais l'irrigation demeure ici comme en Roussillon, une nécessité absolue; aussi le réseau de canaux d'arrosage a-t-il pris, en Conflent, une grande extension, le ruisseau de Prades arrose à lui seul 400 hectares de terrains. Les productions agricoles sont très variées, on y trouve des

céréales, des vergers, des vignes aussi, qui disparaissent vers 800 mètres d'altitude.

Un système d'assolement traditionnel très complexe permet d'obtenir trois récoltes en deux ans sur le même terrain. Les vergers sont nombreux; toutes les prairies sont complantées en pommiers et poiriers. Mais si l'on quitte les terrains irrigables, on constate que les collines sont inexploitées, à peu près incultes.

Le Conflent fut une des principales régions industrielles des Pyrénées-Orientales. On exploitait, depuis longtemps les minerais de fer qui entourent le Canigou. Un haut-fourneau a été construit à Ria. Actuellement, l'activité de cette industrie est à peu près nulle.

Les principales villes sont Prades, Villefranche et Vernet-les-Bains. Prades est un ancien marché de montagne en décadence par suite de la transformation des moyens de communication.

Au Sud du Canigou, se déroule la vallée du Tech ou Vallespir (*vallis aspera*). La pluviosité y est plus forte que dans le reste du département, jointe au déboisement, elle a favorisé la destruction des pentes et l'enlèvement des alluvions dans cette vallée.

Prairies et céréales se partagent le sol du haut Vallespir. Dans le bas Vallespir, les cerisiers et les noisetiers font l'objet d'une culture prospère. Malgré tout, le Vallespir serait pauvre sans son activité industrielle. On y rencontre des mines de fer au pied du Canigou, mais cette industrie, comme en Conflent, est dans le marasme. D'autres industries sont plus actives. Les forêts de chênes-liège et les forêts de châtaigniers ont donné naissance à l'industrie du liège et à celle de la tonnellerie. On doit aussi signaler des tissages et des chocolateries.

Prats-de-Mollo, Arles-sur-Tech, Céret, sont les principales agglomérations de la vallée du Tech.

La vallée de l'Agly, qui traverse les Corbières âpres et ensoleillées à la limite des Pyrénées-Orientales et de l'Aude, ne présente pas les mêmes caractères que le Conflent et le Vallespir. Son altitude est moindre; elle est un prolongement des Aspres. On y cultive à peu près uniquement la vigne. Elle produit des vins de consommation courante, mais aussi des vins de liqueur appréciés, car les moûts, provenant des plants nobles cultivés sur ses collines sèches ont un degré alcoolique élevé et on en utilise une assez grande partie pour la fabrication des mistelles.

Les principaux centres sont Maury, Estagel, Rivesaltes.

d) *La région montagneuse.* — On atteint, par les chemins du Conflent, un plateau granitique, le Capcir, qui s'étend autour de Mont-Louis. Son altitude ne descend pas au-dessous de 1.400 mètres. Le climat est rigoureux, le sol pauvre est couvert de vastes forêts. La culture des céréales et surtout l'élevage constituent les principales ressources de ses habitants.

Au Sud-Ouest du Capcir en contrebas de quelques centaines de mètres, la Cerdagne est beaucoup plus riche. Une ceinture de montagnes l'enferme et les communications avec les plaines ne sont possibles que par des cols élevés, le col de la Perche et le Puymorens.

La Cerdagne n'a qu'une faible pluviosité annuelle; heureusement, l'eau fournie par le Sègre et ses affluents est assez abondante. La température reste froide, la moyenne annuelle ne dépasse pas 9°. La culture du blé est possible ainsi que celle du seigle. Récemment, le verger a pris en Cerdagne une importance particulière. Pommiers et Poiriers supportent bien le climat. L'élevage et la culture de la pomme de terre complètent cette économie.

Les communications entre les différentes régions des Pyrénées-Orientales et avec l'extérieur sont rendues aisées par l'heureuse disposition du relief.

Tout d'abord, les communications avec l'Espagne sont faciles par le col du Perthus.

Les Corbières ont toujours été un obstacle plus difficile à franchir que les Albères. Elles sont traversées par la route de Narbonne à Gérone. La ligne de chemin de fer suit cette route jusqu'à Perpignan puis s'en écarte pour longer la côte.

Cette voie est utilisée par un trafic international important, mais surtout, elle sert à évacuer vers la France, les primeurs et les vins du Roussillon.

La construction de la voie ferrée de Narbonne à Perpignan a eu une grande importance dans l'évolution économique des Pyrénées-Orientales. Le marché français s'est ainsi ouvert aux vins et aux primeurs catalans. C'est à partir de ce moment que la vie économique des plaines s'est transformée et a évolué vers la monoculture.

Actuellement, le tonnage kilométrique de cette route est très élevé entre Perpignan et Narbonne.

La route qui remonte la vallée de l'Agly vers Quillan a une activité commerciale beaucoup plus faible.

Au contraire, la vie économique de la Cerdagne et du Capcir a été bouleversée par la construction, en 1910 de la ligne à traction électrique de Villefranche à Bourg-Madame.

Cette ligne, en favorisant l'évacuation des productions cerdanes a permis de développer l'arboriculture fruitière. Les richesses touristiques de ce territoire ont été, aussi, mises en valeur. Les régions situées aux extrémités de la ligne, la Cerdagne et la région de Perpignan ont bénéficié de sa construction. Le Conflent n'y gagne point, les anciens relais et villages commerçants de la vallée de la Têt sont devenus

des gares sans importance. Cela a accéléré leur dépopulation.

II. — LA POPULATION

1° *Etude qualitative*

Des éléments ethniques très variés venant de toutes les directions se sont établis au cours des siècles en Catalogne, dans les plaines littorales surtout, mais aussi dans les montagnes où un mélange analogue a eu lieu.

On peut penser cependant que les montagnes et les hautes vallées ont été le refuge des vieilles races, dans une certaine mesure du moins.

On ne peut donc pas parler d'une race catalane, « le degré de pureté d'une race humaine est en première ligne fonction de son isolement géographique », or le Roussillon fut toujours un lieu de passage.

Il est certain que des hommes vivaient au pied des Pyrénées à la période néolithique. On a découvert des stations néolithiques dans les Albères et dans les Corbières, à Estagel notamment.

Plus tard, les Ibères et les Ligures vécurent en Roussillon, mais on ne sait pas grand chose d'eux. On attribue aux Ibères les toponymes monosyllabiques du Conflent. Ils ont donné aussi sans doute, son nom à l'ancienne Illiberis (actuellement Elne).

Des navigateurs marseillais s'établirent sur le littoral, mais la plupart, au Sud des Pyrénées. L'influence de la civilisation grecque fut donc probablement assez faible en Roussillon.

L'occupation romaine laissa une trace plus profonde. Les Romains créèrent diverses villes parmi lesquelles Ruscino, situé non loin de l'emplacement actuel de Perpignan, mais

ils ne furent, semble-t-il, jamais nombreux dans la région. La Catalogne subit ensuite l'invasion des Wisigoths puis des Arabes. A partir du Moyen Age, le calme réapparaît et les mouvements de populations sont très réduits.

Aujourd'hui, deux types humains principaux se rencontrent dans les Pyrénées-Orientales (2).

D'abord une race brune dolichocéphale de petite taille ou race ibéro-insulaire, ou homo-meridionalis. Les caractères principaux de cette race sont les suivants: taille petite, 1 m. 61 à 1 m. 62 en moyenne, tête allongée, indice céphalique moyen de 73 à 76, cheveux noirs, yeux foncés, peau basanée, nez droit ou retroussé.

On a appelé cette race ibéro-insulaire, parce qu'elle est surtout répandue dans les îles de la Méditerranée occidentale et dans la péninsule Ibérique, mais elle peuple aussi une partie des Pyrénées-Orientales et du littoral méditerranéen.

L'autre race qui habite le Roussillon est la race brune, mésocéphale, de grande taille, dite race littorale ou atlanto-méditerranéenne. Elle est répandue soit pure soit à l'état de mélange, sur le pourtour de la méditerranée occidentale et en plusieurs points du littoral atlantique. Cette race possède une taille au-dessus de la moyenne, elle est modérément dolichocéphale ou mésocéphale (indice céphalique 79 à 80). Les yeux et les cheveux des individus appartenant à ce type humain sont foncés.

Ces éléments ethniques divers ont formé, au cours des âges, au Nord et au Sud des Pyrénées, une race distincte des autres population méditerranéennes par les usages et la

(2) PITTARD: Les races humaines.

langue. Le lien s'est maintenu très fort entre les catalans français et les catalans espagnols. L'altération légère du dialecte en territoire français ne gêne pas les relations. Cette race catalane est très particulariste, attaché à ses usages et à son sol.

2° *Etude quantitative.*

La douceur du climat roussillonnais, la richesse du sol, ont amené un accroissement continu de la population, sensible surtout depuis le début du xix^e siècle. Cet accroissement est dû en partie à l'excédent des naissances, mais aussi à l'immigration française ou étrangère qui, toujours, fut abondante dans cette région.

Nous allons étudier successivement l'évolution du chiffre global de la population des Pyrénées-Orientales et la répartition de cette population à l'intérieur du département.

On n'a pas de renseignements précis sur la densité de la population jusqu'au début du xix^e siècle.

Si l'on examine les variations de la population depuis cette période on se trouve en présence de trois phases distinctes (3). De 1821 à 1846, se place une période d'augmentation régulière et rapide, on compte 143.502 habitants en 1821 et 180.794 en 1846.

De 1846 à 1910, l'augmentation est beaucoup plus lente, 213.594 habitants en 1910. Ensuite, on note un rapide accroissement de la population jusqu'à nos jours. En 1931, le département comprenait 238.647 habitants. La densité est passée de 35 habitants au km² en 1821 à 44 hab. en 1846 et à 58 en 1931.

(3) CALLON: Le mouvement de la population dans les Pyrénées-Orientales (B. Sals 1934).

Donc, la population qui a augmenté très vite jusqu'au milieu du siècle dernier, a ensuite fortement ralenti son accroissement.

La natalité a baissé continuellement depuis 1850 (comme dans l'ensemble de la France). En 1821, il y avait 379 naissances pour 10.000 habitants, il n'y en a plus que 209 pour 10.000 habitants en 1920. Jusque là, le mouvement de dénatalité a été le même que dans le reste de la France, simplement un peu plus accentué. Mais depuis le nombre des naissances a encore diminué en Roussillon, alors qu'il s'est à peu près stabilisé en France. De 1926 à 1931, il y eut, dans le département, une moyenne annuelle de 143 naissances pour 10.000 habitants, alors que pour la même période, la mortalité atteignait 145 pour 10.000. Il y eut donc un excédent régulier de deux décès pour 10.000 habitants.

L'augmentation de la population qui se marque malgré tout de 1910 à 1931 est due en presque totalité à l'immigration.

Les mouvements d'émigration et d'immigration furent très variables dans le département au cours du siècle dernier. Jusqu'en 1850 on observe une immigration assez faible. De 1850 à 1910, il existe au contraire un excédent d'émigration qui, parfois, atteignit des chiffres assez élevés. L'immigration reprit en 1910 jusqu'en 1930. Environ 36.000 immigrants vinrent s'établir en Roussillon durant cette période. Ces immigrants étaient en majorité français, sauf dans la période qui va de 1910 à 1920, où l'immigration fut surtout étrangère.

Cette venue de travailleurs était nécessaire, par suite de l'extension de la culture maraîchère, culture intensive qui demande une main-d'œuvre abondante.

Le nombre d'étrangers vivant dans les Pyrénées-Orienta-

les est important, comme il est normal dans un département frontière.

En 1931, il y avait 37.339 étrangers dont 90 % d'Espagnols. Cela représente un pourcentage élevé. Parmi les départements français, seul le département des Alpes-Maritimes contient une proportion d'étrangers plus forte.

En résumé, pendant la première moitié du xix^e siècle, l'augmentation de la population des Pyrénées-Orientales provenait d'un gros excédent de naissances et d'une immigration assez importante. Après 1850, l'accroissement se ralentit par suite de la diminution progressive de la natalité et à cause de l'émigration. A partir de 1910, l'augmentation n'est à peu près due qu'à l'excédent d'immigration, immigration étrangère pendant la guerre, en majorité française ensuite.

Les résultats du recensement de 1936 ne sont pas encore connus, mais il est probable que, depuis cinq ans la population n'a guère augmenté, car l'immigration s'est ralentie et de nombreux travailleurs espagnols ne trouvant plus à s'employer, par suite de la crise viticole, ont dû regagner leur pays.

Comment se répartit cette population de 238.647 habitants à l'intérieur du département? Quels sont ses genres de vie?

Au Moyen Age (4), les villages étaient beaucoup plus nombreux qu'à l'époque actuelle, mais moins importants. La population se dispersait ainsi dans de nombreux villages pour occuper tout le sol mais elle ne se disséminait pas en maisons isolées à cause du manque de sécurité. A ce

(4) BRUTAILS: Condition des populations rurales en Roussillon au Moyen Age.

moment, la culture des céréales domine, seigle, orge ou blé. Les terres les plus voisines des villages sont cultivées en jardins ou en vignes. L'économie est très diversifiée, car chaque village doit produire à peu près tout ce qui est nécessaire à la vie; c'est pourquoi on trouve à cette époque, des plantations de vignes en Cerdagne, à plus de 1.000 mètres d'altitude.

Les progrès agricoles commencèrent de bonne heure en Roussillon, où l'irrigation était déjà pratiquée au Moyen Age, mais c'est au XVIII^e siècle que se produit une de ces révolutions agricoles qui, selon M. SORRE, sont plus importantes que toutes les révolutions politiques (5).

On apprend à combiner des cultures variées aux exigences contradictoires, des assolements compliqués apparaissent. A la liste des plantes cultivées viennent s'ajouter le maïs et la pomme de terre. L'art pastoral se développe grâce à la transhumance.

Ces perfectionnements permettent de réduire la surface des terres destinées à assurer la subsistance de la population et de développer la culture de la vigne. Le vignoble s'étend d'abord dans la région des aspres où les céréales donnaient des résultats très médiocres.

Dans la plaine, aux endroits où l'irrigation est possible, le niveau de vie est élevé. En même temps le progrès des routes permet une certaine extension du commerce et de l'industrie.

La population augmente, Perpignan devient un centre commercial important. Les forges du Conflent et du Vallespir se multiplient, d'autres industries paraissent.

(5) SORRE: Les Pyrénées méditerranéennes, p. 224.

Au Moyen Age la population était dispersée dans de nombreux villages, par la suite, dans la plaine, presque tous ont subsisté avec une importance accrue. Au contraire, dans les régions montagneuses, leur nombre a fortement diminué, et la population s'est concentrée dans les villages qui ont subsisté.

Quelques villes se développèrent dans la plaine, mais pendant longtemps elles furent sans grande importance, la population urbaine n'était en 1846 que le 28 % de la population totale. Mais ensuite, la population urbaine augmenta constamment, elle atteignit 49,6 % en 1926. Il faut remarquer cependant qu'une seule des villes du département est importante, c'est Perpignan. Les autres ne sont guère que de gros villages dont l'activité agricole reste la principale ressource avec quelques industries locales.

Après le déclin d'Elne et de Ruscino, une autre ville se créa sur les bords de la Têt. Perpignan est mentionné pour la première fois en 927 comme un simple domaine rural (6). Ensuite cette ville s'agrandit et devint, au XIII^e siècle, la capitale des rois de Majorque. A cette époque, c'était une cité commerçante et quelques industries comme l'industrie du drap et celle du cuir y prospéraient.

Quand le Roussillon fut rattaché à la France, Perpignan en resta la capitale, mais sans grande activité économique jusqu'au milieu du XIX^e siècle. En 1851, sa population n'était que de 21.783 habitants. Son développement commença alors et devint très rapide à partir de 1900. Sa population atteignait 73.000 habitants en 1931. Cette évolution provient

(6) CALMETTE et VIDAL: Histoire de Perpignan.

de l'extension de la viticulture et de la culture maraîchère due à la facilité des transports.

M. SORRE dit, au sujet de Perpignan: « Le fait le plus curieux en Roussillon est l'absence de sites à propos desquels on puisse parler de vocation urbaine. Perpignan ne s'imposait pas au choix des hommes. On ne peut mieux comparer la fortune de Perpignan qu'à celle de Montpellier. La détermination géographique est faible, ce sont des formations historiques. A 12 kilomètres du rivage, assise sur une rivière privée d'eau, n'ayant devant elle qu'une plage inhospitalière, la ville fut un des centres du commerce catalan, et, comme Montpellier, se développa brusquement après des commencements obscurs ».

La situation de Perpignan n'est cependant pas mauvaise. Cette ville est placée au centre d'une plaine fertile et peuplée où aboutissent les vallées des principales rivières des Pyrénées-Orientales, où l'on pratique la culture intensive de la vigne et des primeurs. Elle est aussi sur la grande route de France en Espagne. Il était naturel que Perpignan devienne un centre agricole et commerçant important. Ce n'est pas une ville industrielle bien que quelques industries se soient créées comme il est normal dans une ville de plus de 70.000 habitants.

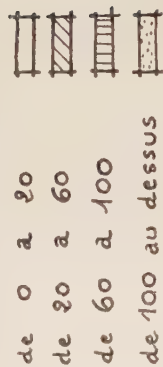
Les autres villes roussillonnaises, agricoles surtout, sont de faible importance. On compte seulement deux villes de 5.000 à 10.000 habitants, 16 agglomérations de 2.500 à 5.000

La majeure partie de la population habite dans des villages de 1.000 à 1.500 habitants. En tout, le département comprend 233 communes.

La densité moyenne est de 58 habitants au km², mais on enregistre de fortes variations selon les régions. Ces variations, déterminées par l'état économique du lieu, dépendent ici de l'agriculture.

La Population:

DENSITÉ KILOMÉTRIQUE



ESPAGNE

La plus forte densité se rencontre dans les régions où l'on pratique la culture maraîchère, qui utilise les moindres parcelles du sol et qui nécessite une main-d'œuvre très abondante. C'est ainsi que, dans les environs de Perpignan, dans le Riviéral, dans la Salanque, la densité dépasse 100 habitants au km².

Le bas-Vallespir, où la culture des primeurs s'est développée depuis peu, a vu sa population augmenter dans des proportions considérables, elle dépasse actuellement 100 habitants au km². La vigne n'a pas provoqué d'aussi forts mouvements de population lorsqu'elle a envahi la plaine.

La culture maraîchère exige que la population soit disséminée. Autour de Perpignan, on recontre un grand nombre de maisons isolées, mais les villages sont aussi importants et rapprochés. Dans le Riviéral, l'étendue moyenne d'une commune n'est que de 900 hectares.

Dans la moyenne vallée du Tech, la densité de la population est assez forte (de 80 à 100 hab. au km²). Ici, c'est l'industrie qui a provoqué cette concentration. Le Vallespir est la seule région industrielle des Pyrénées-Orientales. On fabrique des bouchons, des sandales, des douelles dans de petites manufactures qui occupent ensemble un assez grand nombre d'ouvriers.

Les terres en bordure du Riviéral, plantées en vignes, qui donnent un bon rendement, sont assez peuplées (60 à 80 hab. au km²).

Dans les Aspres et la vallée de l'Agly, on compte de 40 à 60 habitants au km². Ces régions comprennent de vastes terres incultes, les autres portent des vignes dont la production est faible. Le mode de groupement change, par suite du manque d'eau, la population est agglomérée dans de gros villages éloignés les uns des autres. Il n'y a guère de métairies, ni d'habitations isolées.

Au contraire, dans le haut-Vallespir, la population est très disséminée. 50 % des habitants vivent dans des fermes, loin du centre de la commune, ceci afin de pouvoir cultiver les pentes des montagnes.

La Cerdagne et le Capcir sont peu peuplés (16 hab. au km² en Cerdagne, moins en Capcir). Il est vrai que les montagnes et les terres incultes occupent une grande partie de la surface du sol. Il n'existe aucune industrie, les petites industries familiales ont disparu depuis longtemps. Par contre, le tourisme se développe et améliore le sort des habitants. Les villages sont nombreux, rapprochés et peu importants. Ils se sont établis autour de la plaine à la limite des terres cultivables. Très peu de villages sont au centre de la plaine.

L'activité repose sur la culture des céréales et l'élevage du gros bétail.

Dans tout le département, les habitations sont du type méditerranéen, orientées au Sud-Est à cause du vent. Dans les montagnes, les maisons subissent quelques modifications par suite de la rigueur du climat.

On rencontre des habitations temporaires dans les vallées des affluents de la Têt. Les habitants les occupent en été et cultivent les pentes avoisinantes. En automne, ils regagnent le village.

En résumé l'augmentation de la population, qui se marque dans l'ensemble des Pyrénées-Orientales, est surtout importante dans la plaine du Roussillon. Le tableau suivant, qui donne les variations du nombre d'habitants de chaque canton, depuis 1846, le montre bien.

	1846	1866	1886	1906	1931
Argelès	14.964	17.257	20.663	20.169	20.943
Arles	7.574	8.135	7.273	7.591	7.185
Céret	10.542	10.880	11.268	11.340	11.836
Prats-de-Mollo .	8.620	7.321	7.390	7.974	6.711
Latour-France .	6.802	7.294	7.897	7.794	6.856
Millas	10.437	10.553	11.040	10.897	10.272
Perpignan - Est	30.251	30.448	32.152	38.987	71.355
Perpign. - Ouest	5.818	19.632	20.752	20.470	24.741
Rivesaltes	17.712	22.635	27.027	23.582	21.815
Saint-Paul	6.444	6.624	6.530	5.879	5.589
Thuir	9.400	9.272	12.032	14.108	13.401
Mont - Louis . .	7.018	6.518	6.411	5.805	3.937
Olette	6.530	5.777	5.441	5.230	3.846
Prades	13.445	13.306	13.372	12.280	12.003
Saillagouse	9.141	8.938	8.227	7.436	7.160
Sournia	3.932	3.478	3.080	2.639	1.929
Vinça	12.161	11.422	10.645	9.815	9.071

Les cantons dont la population a augmenté le plus rapidement sont ceux de Perpignan-Est et Perpignan-Ouest qui ont bénéficié de l'extension de la culture maraîchère.

Dans le canton de Rivesaltes l'augmentation du nombre d'habitants a surtout été sensible de 1846 à 1886 au moment où la vigne a envahi la plaine de la Salanque. A la même époque l'accroissement de la population a été rapide dans le canton d'Argelès, qui comprend les communes de Banyuls, Port-Vendres, Collioure.

Les derniers recensements montrent une légère diminution de la population dans les Aspres et dans la vallée de l'Agly, diminution qui paraît devenir plus sensible d'après les premiers résultats du recensement de 1936. En Cerdagne le nombre d'habitants reste à peu près stationnaire. Il décroît rapidement dans le Conflent, ancienne région commerçante ruinée par la transformation des voies de communication. (Le nombre d'habitants du canton d'Olette est passé de 6.530 habitants en 1846 à 3.846 en 1931, les cantons

de Mont-Louis et de Sournia se dépeuplent aussi rapidement.

Actuellement, même dans la plaine, l'accroissement de la population s'est considérablement ralenti. Cela provient de ce que le département est arrivé au terme de l'évolution agricole commencée au début du siècle dernier.

Les primeurs ne gagnent pas de nouvelles terres à cause des possibilités d'irrigation qui sont limitées.

Le vignoble pourrait encore s'étendre mais la crise viticole actuelle le lui interdit. L'immigration a cessé, elle ne pourrait reprendre que si la situation de l'agriculture s'améliorait.

III. — L'ÉPARGNE ET LES CAPITAUX

L'épargne est importante dans les Pyrénées-Orientales, département depuis longtemps assez prospère. Mais il est difficile de déterminer même approximativement le chiffre des capitaux du département.

Les capitaux immobiliers sont sujets à de fortes variations de valeur.

On ne peut pas connaître l'importance des capitaux mobiliers investis dans l'achat d'actions et d'obligations.

Les seuls capitaux dont on peut faire une évaluation approximative sont ceux qui sont déposés dans les banques, banques locales ou succursales des grands établissements de crédit. Ce sont d'ailleurs les capitaux les plus importants au point de vue économique, ce sont eux qui donnent l'impulsion nécessaire au commerce et à l'industrie de la région.

Les dépôts de toutes les banques du département atteignent ensemble 120 millions environ. Il faut y joindre une vingtaine de millions déposés dans les diverses Caisses

d'épargne. Mais il faut remarquer que ces derniers capitaux ne participent pas directement à la vie économique du département.

Ces chiffres sont bien moindres que ceux qui furent atteints à l'époque où la viticulture était prospère. Le département souffre comme les autres régions de la France d'une thésaurisation élevée due à l'insécurité des placements.

PREMIERE PARTIE

L'AGRICULTURE
DANS LES PYRENEES-ORIENTALES

CHAPITRE PREMIER

LE MORCELLEMENT DE LA PROPRIETE ET LA MISE EN VALEUR DES TERRES

1° *Le Morcellement*

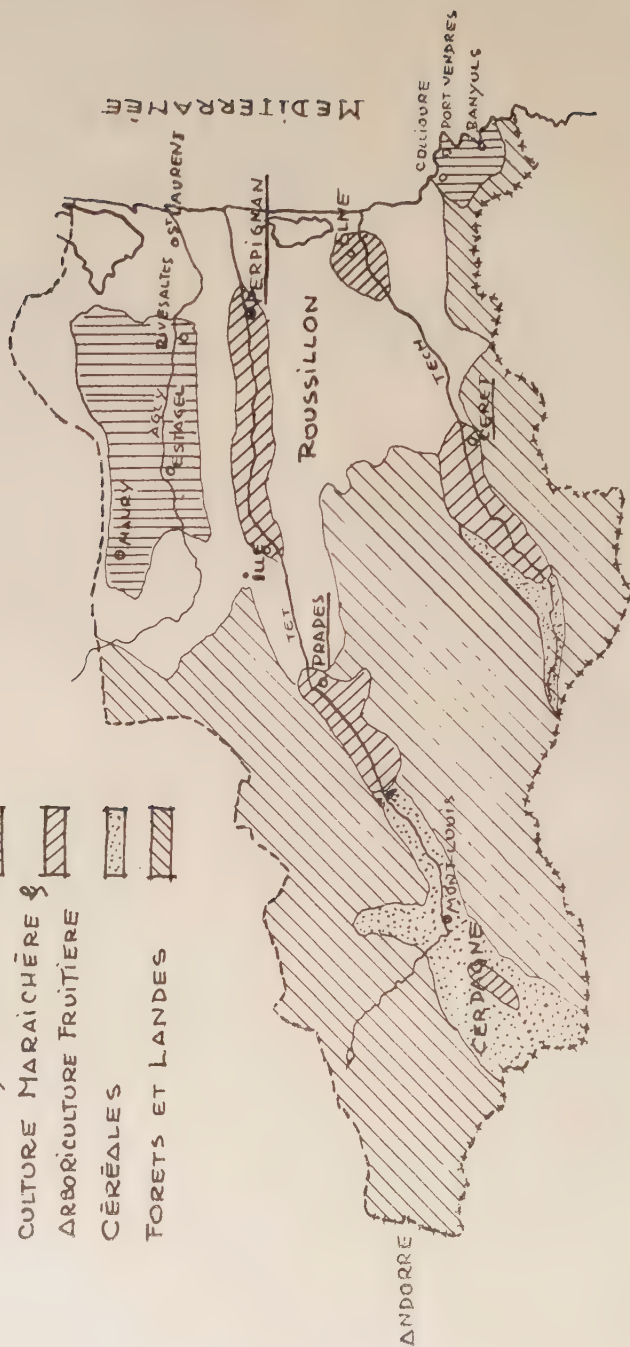
Le département des Pyrénées-Orientales couvre une superficie de 412.047 hectares mais une grande partie de cette surface est inculte. Voici quelle est l'importance relative des diverses cultures pratiquées dans le département (1).

Terres labourables en cultures, en jachères, en prairies artificielles, en prairies temporaires	21.250 ha.	soit 5,1 %
Prés naturels	12.200 ha.	soit 3 %
Pâturages et pacages	26.750 ha.	soit 6,5 %
Herbages	1.100 ha.	soit 0,2 %
Vignes	72.536 ha.	soit 17,6 %
Culture maraîchère	5.580 ha.	soit 1,5 %
Cultures diverses	1.430 ha.	soit 0,3 %
Bois et forêts	76.412 ha.	soit 18,5 %
Landes, terres incultes		
montagnes rocheuses	177.400 ha.	soit 43 %
Territoires non compris	17.363 ha.	soit 4,3 %

(1) D'après l'enquête agricole de 1932.

LES PRODUCTIONS AGRICOLES

- VINS ORDINAIRES
- VINS DE LIQUEUR
- CULTURE MARAÎCHÈRE
- ARBORICULTURE FRUITIÈRE
- CÉRÉALES
- FORETS ET LANDES



ESPAGNE

Ce tableau montre que 60 % de la surface du département sont occupés par des landes, des terres incultes, des montagnes et des forêts. La surface cultivable est donc assez limitée. Elle est occupée par une population abondante qui vit presque uniquement de l'agriculture. Nous devons nous attendre à constater un morcellement poussé de la propriété, c'est ce qui se produit, du moins dans une grande partie du département.

La petite propriété paysanne s'est développée, dans tout le Midi, dès l'ancien régime. M. Sion trouve la raison de cette division des terres « dans le travail intense que suppose la conquête du sol, dans la rareté de la main-d'œuvre; la culture à la houe a pu contribuer au morcellement, de même les cultures arbustives qui demandent beaucoup de soins et les rémunèrent assez largement... Peut être aussi l'individualisme ».

Une certaine concentration semble s'être produite ensuite dans la propriété viticole, à l'époque du phylloxéra, des viticulteurs ayant, à ce moment, acheté de vastes terres à bas prix.

Un tableau donnera une idée du morcellement actuel de la propriété en matière viticole et horticole (2). On y a fait entrer les exploitations possédant au moins 60 % de leur superficie en vignes ou en jardins.

SURFACE	NOMBRE D'EXPLOITATIONS	
	VITICOLES	HORTICOLES
	Nombre	Surface
		en vigne
0 à 1 ha	9050	5560
1 à 5 ha	9900	20000
5 à 10 ha	2850	12520
10 à 20 ha	1245	10600
20 à 50	560	9500
Plus de 50 ha	170	8800
	Nombre	Surface
		en jardins
	7654	2310 ha
	950	2350 ha
	100	600 ha
	15	170 ha

(2) Enquête agricole de 1932.

Donc les petits propriétaires sont les plus nombreux. Pour la vigne nous trouvons 18950 exploitations de moins de 5 hectares, contre moins de 5000, au-dessus de 5 hectares. Les déclarations de récoltes montrent que la plus grande partie des viticulteurs récoltent moins de 100 hectolitres de vin.

Cependant si les petits propriétaires sont la majorité, ils ne possèdent qu'une assez faible partie du sol.

Sur les collines des Aspres et de la vallée de l'Agly la grande propriété est rare, le morcellement est très poussé. Le propriétaire avec l'aide de sa famille cultive deux ou trois hectares de vignes au rendement faible.

La situation est différente dans la plaine où les grands domaines, employant de nombreux salariés sont plus fréquents. On peut expliquer ce fait en disant qu'il s'agit de terrains autrefois marécageux qui ont nécessité des dépenses considérables avant d'être mis en culture, dépenses qui n'étaient pas à la portée de petits propriétaires.

Si l'on considère la culture maraîchère on voit que la propriété de moins d'un hectare est celle que l'on rencontre le plus souvent. Il faut remarquer qu'une terre de 1 à 5 hectares, qui est une petite exploitation si elle est plantée en vigne, est un grand domaine si l'on y pratique la culture des primeurs.

Dans les régions montagneuses restées fidèles à la polyculture, le nombre d'exploitations de 5 à 10 hectares et au-dessus est supérieur au nombre d'exploitations de moins de 5 hectares. La raison en est que les revenus nets à l'hectare sont normalement moins élevés là où l'on pratique la polyculture que dans les exploitations viticoles et horticoles. Il faut donc au propriétaire un plus grand nombre d'hectares pour qu'il puisse vivre.

Le morcellement de la propriété présente des inconvé-

nients lorsqu'il est excessif. Dans les grands domaines viticoles par exemple, l'exploitation est scientifique, presque industrielle, le propriétaire peut employer des machines, il bénéficie de meilleurs prix en faisant les achats de marchandises par grandes quantités.

Les inconvénients de la petite propriété sont limités, il est vrai, par le groupement des propriétaires en syndicats pour l'achat en commun des produits nécessaires aux cultures et en coopératives pour le traitement et la vente des récoltes. Des caisses de crédit agricole accordent des capitaux aux cultivateurs, à des taux avantageux.

Ces divers organismes se sont multipliés dans les Pyrénées-Orientales et rendent les plus grands services.

Malgré tout la petite propriété est durement atteinte par la crise, surtout la petite propriété viticole. De nombreux viticulteurs ne parviennent plus à subsister sur des domaines trop petits.

Cette situation est encore aggravée par la division des terres d'un même propriétaire en parcelles de très faible étendue et qui sont parfois éloignées les unes des autres. On trouve l'origine de ce morcellement du sol dans l'économie agricole ancienne où les cultures se répartissaient autour du village par zones concentriques. La culture maraîchère occupait les terres les plus rapprochées, les autres cultures étaient plus ou moins éloignées selon la nature du sol. Chaque propriétaire avait généralement une parcelle dans chacune de ces zones.

Actuellement le morcellement excessif du sol crée de nombreuses difficultés de culture. La tentative de remembrement de la propriété rurale n'a pas donné de résultats dans le département.

On n'observe pas non plus de tendance à la concentration de la propriété. Au contraire on constate une division plus

grande, mais cette division est fictive, elle a pour but de tourner la loi sur le blocage des vins.

En ce qui concerne la culture maraîchère la situation n'est pas la même, la petite propriété n'est nullement désavantagée. Il est difficile de pratiquer la culture intensive dans les grands domaines, souvent il n'y pousse que deux récoltes par an au lieu de trois. La main-d'œuvre salariée n'a pas les mêmes intérêts au travail que la famille du petit propriétaire.

2° La mise en valeur des terres.

Dans la mise en valeur du sol le système le plus employé est le faire valoir direct. 30.000 exploitations sont cultivées selon ce régime, alors que l'on ne compte que 2000 fermiers et 1350 métayers dans l'ensemble du département.

Les vignes sont cultivées généralement par le propriétaire aidé des membres de sa famille. Dans les propriétés assez importantes au-dessus de cinq hectares on utilise des salariés. La vigne exige beaucoup de travail, 100 jours environ pour un hectare de vigne. La main-d'œuvre qui est employée est la main-d'œuvre locale pour les travaux annuels; à l'époque des vendanges la main-d'œuvre espagnole est largement représentée. L'ouvrier viticole français ou espagnol est généralement engagé sans contrat de louage.

La « colle » est l'ensemble de la main-d'œuvre d'une exploitation viticole. Elle est le plus souvent dirigée par l'exploitant lui-même, assisté d'un granger qui dirige les labours et les soins à donner aux chevaux et aux harnais et d'un chef de colle ou « Mousseigne » qui dirige les travaux de culture générale. Granger et Mousseigne sont payés à la semaine et reçoivent un peu plus que les journaliers.

Parfois le propriétaire confie l'exploitation à un régisseur qui reçoit un salaire hebdomadaire ou mensuel et qui est intéressé aux bénéfices. Pendant la période des vendan-

ges de nombreux ouvriers et ouvrières des villes attirés par un salaire assez élevé viennent s'ajouter aux travailleurs locaux. On emploie aussi des saisonniers espagnols, rassemblés par un de leurs compatriotes moyennant une rétribution forfaitaire.

A l'époque où le vin atteignait des cours rémunérateurs, les salaires des ouvriers agricoles étaient assez élevés car on souffrait de la pénurie de main-d'œuvre. Les salaires pratiqués actuellement sont extrêmement bas, de 12 à 16 francs par jour, or les ouvriers sont employés tout au plus 250 jours par an.

Le chômage sévit parmi les ouvriers viticoles, il est surtout important dans les communes où la grande propriété domine, il atteint à Rivesaltes et à Saint-Laurent, 10 % de la population ouvrière. Les grands propriétaires ont réduit au minimum les dépenses afférentes à l'entretien des vignes, ils occupent moins d'ouvriers et moins longtemps. Ceux-ci ne trouvent souvent d'autres besognes que le travail dans les chantiers communaux et départementaux là où l'on a pu en ouvrir.

Les ouvriers viticoles n'ont guère de ressources accessoires, ils ont souvent quelques vignes mais pas de bétail ni de jardin.

Dans les villages où la petite propriété domine, le chômage sévit avec moins d'intensité car les salariés n'ont jamais été très nombreux. Là, tous les chômeurs ont pu, généralement, être employés dans les chantiers communaux.

Le fermage est rare en matière viticole. Le prix des baux était d'environ 300 francs l'ayminate en 1914 (l'ayminate est une mesure locale de superficie, valant 60 ares). Le prix augmenta rapidement après 1920 et atteignit 3.500 fr. en 1928 au moment où les cours du vin permettaient des profits élevés. Aujourd'hui le prix des baux est assez faible

par suite de la crise viticole, il est d'environ 1000 à 1500 frs l'ayminate. Le métayage est un peu plus pratiqué que le fermage, sans être très fréquent.

Le prix des vignes en Roussillon est difficile à déterminer d'abord parce que les différences dans la production sont considérables selon que l'on considère une vigne située à l'Aspre où dans la plaine et entraînent des variations importantes de valeur. Ensuite, depuis le début de la mévente des vins les transactions sont devenues extrêmement rares, les viticulteurs préférant garder leurs vignes plutôt que de les vendre à des prix trop bas. Les vignes situées en plaine sont celles qui ont subi la dépréciation la plus grande, car actuellement on recherche la qualité plutôt que la quantité sur le marché des vins.

Contrairement aux vignes les exploitations horticoles du département sont souvent mises en valeur par des fermiers. Les baux à ferme sont de 3, 6 ou 9 années, ils se renouvellent par tacite reconduction; chaque contractant peut faire cesser le bail à la fin d'une des deux premières périodes triennales à condition de prévenir l'autre partie à l'avance. Les charges sont réparties entre le fermier et le bailleur. En général l'arrosage, le curage des canaux et les contributions sont à la charge du bailleur, l'achat des semences incombe au fermier.

Le prix des baux a augmenté plus rapidement encore pour les jardins que pour les vignes. En 1914 le prix de location de l'ayminate ne dépassait pas 400 francs. Il atteignit 5 à 6000 francs en 1928 puis diminua lorsque les profits devinrent plus faibles par suite de la perte des débouchés à l'étranger.

La loi de 1933 permet la révision des baux passés en période de prospérité, le fermier put ainsi demander la résiliation du bail lorsque le prix était trop élevé.

Le jardin est moins touché par la crise que les vi-

gnes. Les primeurs donnent des bénéfices plus réguliers car, sur les trois récoltes que donne un jardin, tous les ans, il y a plus de chances de gain. L'horticulteur est moins à la merci d'un orage de grêle qui peut anéantir tout l'effort d'une année d'un viticulteur. Enfin, le Roussillon jouit d'avantages naturels pour la production des légumes, et si la récolte est mauvaise le prix en est plus élevé étant donné la place primordiale du Roussillon sur le marché français des primeurs. Les vigneronns n'ont pas cette ressource, d'autres régions sont aussi bien et mieux placées pour la production du vin, une mauvaise récolte dans les Pyrénées-Orientales n'a aucune influence sur les cours.

A cause de cette prospérité relative de la culture maraîchère la main-d'œuvre horticole est mieux payée que la main-d'œuvre viticole. Un ouvrier horticole gagne de 20 à 25 francs par jour.

Le prix des jardins est variable, selon la qualité de la terre et les possibilités d'irrigation, mais reste toujours élevé.

Dans les régions de polyculture du département le faire valoir direct domine toujours mais le fermage est davantage pratiqué, notamment en Cerdagne et dans le Haut Vallespir.

Ces régions paraissent moins atteintes que la plaine par la crise agricole. La diversité des cultures répartit les risques, de plus, les cultivateurs produisant à peu près tout ce qui est nécessaire à leur subsistance peuvent mieux résister.

D'après M. SORRE l'abandon de l'économie ancienne a été trop complet en plaine. « On ne reviendra pas à la polyculture, cela n'est pas souhaitable mais on peut apporter quelques tempéraments au mode actuel d'exploitation, reconstituer une partie de la prairie, développer les cultures arborescentes des régions sèches ».

CHAPITRE II

LA VIGNE

I. — L'EVOLUTION DE LA CULTURE DE LA VIGNE DANS LES PYRENEES-ORIENTALES

De temps immémorial la vigne a été cultivée en Roussillon; ce fut toujours une des principales richesses de la région.

Au Moyen Age le Roussillon possédait déjà des vignobles et des crus renommés. De nombreuses vignes étaient disséminées sur tout le territoire et leur domaine s'étendait même jusqu'en Cerdagne.

A la fin de l'ancien régime le vignoble occupait toute la région des Aspres dont les terres mal douées pour la production des céréales lui convenait parfaitement. A ce moment le muscat de Rivesaltes est le cru le plus réputé du Roussillon.

La vigne tendait déjà à envahir la plaine où l'on cultivait des céréales; mais l'autorité, soucieuse d'éviter les famines, ne voulut pas diminuer les surfaces emblavées et s'opposa à de nouvelles plantations.

L'interdiction de planter fut promulguée en 1731, renou-

velée en 1757 (1). Il est curieux de remarquer que l'on revient aux mêmes pratiques actuellement, pour des raisons d'ailleurs absolument différentes.

A l'époque révolutionnaire, la plupart des vignobles sont encore plantés sur des coteaux bien exposés aux rayons solaires et abrités par les montagnes contre la violence du vent. Ces vignes étaient composées de bons cépages destinés à fournir des vins de choix. Les vins qu'ils produisaient étaient vendus surtout à Paris et en Italie et aussi à la clientèle riche de l'intérieur de la France.

Par suite de la transformation agricole et du progrès des transports la vigne s'étendit. Elle envahit la plaine au début du XIX^e siècle. A la fin des opérations du cadastre, en 1836, elle occupait dans le département 38.331 hectares. En 1851 elle s'étendait déjà sur 46.320 ha. dont 30.713 dans l'arrondissement de Perpignan.

Puis vint la période de l'oïdium pendant laquelle des vignobles assez étendus durent être arrachés. Mais on découvrit l'action du soufre sur l'oïdium et le nombre des plantations s'accrut de nouveau rapidement. En 1860 on relevait 49.365 ha de vignes.

Quel était à ce moment le rendement de cette superficie?

Avant l'apparition de l'oïdium la production moyenne du vignoble était de 338.000 hectolitres. La récolte de 1860 fut de 500.000 hectolitres, dont 407.000 sont produits par l'arrondissement de Perpignan.

De 1860 à 1875, les plantations nouvelles se multiplient dans des proportions extraordinaires. Le vignoble du dé-

(1) BRUTAILS: L'économie rurale du Roussillon à la fin de l'ancien régime.

partement passe de moins de 50.000 hectares en 1860 à plus de 70.000 en 1875.

Les causes de cette rapide augmentation sont complexes. On doit signaler l'influence des traités de 1860 par lesquels l'Empire instituait le libre échange. Après ces traités, la concurrence étrangère fit disparaître en Roussillon, la culture du blé et des autres céréales, celle de l'olivier, l'élevage du mouton pour la laine, la culture du mûrier pour les vers à soie. Le vin seul pouvait, à cette époque, résister à la libre concurrence. La facilité des transports favorisa aussi cet accroissement des plantations. C'est vers 1860 que fut créée la ligne de chemin de fer de Perpignan à Narbonne qui facilita l'accès du marché français aux vins du Roussillon.

Ces causes ne sont pas particulières au département des Pyrénées-Orientales; elles ont joué à la même époque dans tout le midi. Voici ce que dit M. SION, au sujet de l'évolution de la viticulture méridionale: « la transformation de nos campagnes tient moins au progrès technique qu'à la spécialisation de la production rurale. Elle s'est concentrée sur un petit nombre de cultures, celles que lui indiqua le commerce. Il lui fit négliger celles que l'abaissement des prix de transport exposait à la concurrence étrangère et développer celles auxquelles il permettait d'atteindre les marchés, jusque là, trop lointains ».

Ainsi les causes principales de l'extension de la vigne se trouvent dans les traités de 1860 et dans le progrès des transports.

Le développement industriel, l'augmentation du pouvoir d'achat de l'ouvrier, gros consommateur de vin, contribuèrent ensuite à augmenter la consommation nationale du vin et sa production. Le vignoble du Roussillon s'étendit encore par suite du phylloxera qui apparaissait dans le Gard en 1864 et qui n'attaqua le vignoble des Pyrénées-

Orientales qu'en 1874. Pour bénéficier des cours élevés du vin on planta de nouvelles vignes.

Le phylloxera sévit avec moins d'intensité dans les Pyrénées-Orientales que dans les départements viticoles voisins. On rencontre encore parfois dans les exploitations du Roussillon de vieilles vignes françaises qui ont résisté à l'attaque de l'insecte.

Après la reconstitution du vignoble la superficie plantée en vignes dans le département était beaucoup moins étendue qu'en 1875, mais le rendement à l'hectare augmenta d'une façon considérable par suite du glissement de l'aire des plantations des coteaux vers les plaines et aussi à cause du perfectionnement des procédés de culture. Mais en même temps que le rendement les frais d'exploitation s'élevèrent.

La vigne demandait autrefois peu de travail et peu de capitaux. Pour ces raisons Arthur Young voyait dans la vigne le propre des pays misérables. Aujourd'hui le vignoble exige plus de travail et de dépenses en raison des nombreuses maladies qui l'attaquent.

La fabrication industrielle du vin qui avait pris naissance à l'époque du phylloxera et avait continué par la suite faillit ruiner la viticulture méridionale après 1900. Une nouvelle industrie se créa au détriment du vin naturel. Un propriétaire tirait 7 hectolitres de vin de 1.000 kilos de raisins. Un industriel avec la même quantité de vendanges produisait 7 hl de vin de première cuvée et 18 hl de vin de marc avec 245 kilos de sucre, soit 25 hectolitres de vin d'un prix de revient très faible car les sucres destinés aux vendanges n'étaient pas taxés (2).

(2) BATLLE: Rapport sur la situation viticole des Pyrénées-Orientales.

Le Parlement mit fin à ces abus par la loi du 21 juin 1907 sur le mouillage des vins, le sucrage, et la déclaration de récolte. Cette loi arrêta la crise et ouvrit à la viticulture méridionale une ère de prospérité.

Dans un rapport à la société agricole scientifique et littéraire en 1870, M. LABAU constate, que: « notre département sur une étendue de 460.000 hectares, cultive de 50 à 60.000 hectares de vignes, qui, à 20 hectolitres à l'hectare (soit 1.200.000 hectolitres) et au prix de 20 à 25 francs l'hectolitre, donnent un revenu de 24 à 30 millions de francs de produit brut. 30.000 familles ou 120.000 habitants, plus de la moitié de la population tirant donc leur existence du 1/7 du territoire total ». M. LABAU émet alors ce vœu: « planter encore 40.000 hectares de vignes et arriver au chiffre rond de 100.000 hectares. C'est deux-tiers, ajoutés à notre surface actuelle, de terres d'une plus haute fertilité, car il faut bien l'avouer, jusqu'à présent, ce sont les terres inférieures qui ont formé les principaux lots de la culture des vignes. Par une culture judicieusement appliquée ces 100.000 hectares devraient donner un rendement minimum de 30 hectolitres à l'hectare soit, pour l'ensemble, 3 millions d'hectolitres. Ne serait-ce pas un beau chiffre obtenu avec le quart de l'étendue des terres arables du département en y comprenant les terres ingrates, incultes, et nos garrigues et l'immense étendue de nos aspres à peu près sans résultat économique par le système de culture mis en application ».

Ce vœu, émis par M. LABAU, a été dépassé largement. On n'a pas atteint le chiffre de 100.000 hectares de plantations, heureusement, mais grâce à la fertilité des nouvelles terres mises en culture et au perfectionnement technique de l'exploitation le chiffre de 3 millions d'hectolitres a été dépassé. Les déclarations de récolte publiées depuis 1907 nous montrent que de 1907 à 1935 la superficie des vignes en

production est passée de 59.880 hectares à 71.819. Le rendement total moyen est de 3.500.000 hectolitres et le rendement moyen à l'hectare est de 55 hectolitres.

La vigne couvre toujours les collines des Aspres mais elle a aussi envahi la plaine depuis l'étang de Salses jusqu'à l'embouchure du Tech. Seule la région froide du département est privée de vignes. Cette région ne comprend que quatre cantons, ceux de Mont-Louis, Saillagouse, Prats-de-Mollo et une partie du canton d'Olette.

A cause de la diversité des terrains où est cultivée la vigne, les Pyrénées-Orientales produisent des vins très variés. Les vins des Salanques titrent de 7 à 10° d'alcool, ceux des Aspres 10 à 12°, ceux des coteaux de la vallée de l'Agly dépassent 14°, enfin les vins de Banyuls et de Maury atteignent 15° à 18° d'alcool.

Ces vins peuvent donc satisfaire les goûts les plus divers des consommateurs.

II. — L'ETAT ACTUEL DE LA VITICULTURE DANS LES PYRENEES-ORIENTALES

1° Encépagement et procédés de culture.

Si nous examinons la carte viticole des Pyrénées-Orientales nous voyons que le vignoble s'étend principalement sur le bord des cours moyens et inférieurs des trois vallées des rivières roussillonnaises.

Dans la haute et moyenne vallée de l'Agly et sur les Corbières, la vigne est la seule culture pratiquée. Les vins de toute cette région, fortement alcoolisés, sont recherchés pour la fabrication des mistelles. Les meilleurs vins de cette vallée sont produits par Maury, Estagel et Rivesaltes.

Dans son cours inférieur l'Agly traverse la riche plaine

de la Salanque qui donne des vins de consommation courante.

Dans le Conflent on n'exploite guère que les terres irrigables et la vigne est peu cultivée. La moyenne vallée de la Têt produit des vins de consommation courante.

La basse vallée de la Têt après Perpignan possède des terres à gros rendements.

Près du Tech, sur les pentes des Albères, on cultive la vigne en terrasses, mais les rendements sont assez faibles et on a en maints endroits remplacé la vigne par d'autres cultures plus faciles et plus rémunératrices dans cette région: le chêne liège et le châtaignier surtout.

Le Tech traverse dans son cours moyen la région des Aspres qui donne des vins de bonne qualité et enfin des vignobles très productifs dans son cours inférieur.

Enfin la côte rocheuse possède le cru classé de Banyuls.

Une étude rapide des cépages cultivés dans l'ensemble de ces régions nous permettra de prévoir les rendements du vignoble et le caractère des vins produits (3).

Le Carignan est le plant de base de la production viticole des Pyrénées-Orientales. Il entre pour les trois-quarts environ dans cette production. C'est un bon cépage qui donne des vins colorés et assez alcoolisés. Son rendement est assez élevé et peut atteindre 200 hectolitres à l'hectare dans les meilleures conditions. Il est vigoureux mais il craint les maladies cryptogamiques et les attaques des insectes, auxquelles sa grappe serrée est très accessible. C'est pourquoi on l'a quelque peu délaissé dans la plaine pour le remplacer par l'aramon.

(3) Rapport présenté par M. DE SAINT-JEAN (enquête agricole 1932).

L'aramon est un cépage très productif, il donne jusqu'à 250 hectolitres à l'hectare. Il craint les gelées, son vin est peu coloré et d'un degré alcoolique faible, mais l'aramon résiste bien aux attaques des insectes.

Pour le colorer on le mélange à des cépages teinturiers : Alicante, Morrastel Bouschet.

Ce sont les principaux cépages cultivés dans les régions où l'on produit des vins ordinaires.

Dans les territoires où l'on produit des vins de liqueur on cultive des cépages dits « nobles » : grenache, macabeu, malvoisie.

On trouve ces cépages dans la vallée de l'Agly et dans la région de Banyuls surtout.

Le grenache est le plant qui entre pour la plus grande partie dans la composition des vins doux naturels et des vins de liqueur. Sa maturité est assez tardive, il réclame la taille courte. Il donne une grappe assez volumineuse à grains moyens très sucrés. Il est sensible à la coulure, surtout la variété à grains noirs, c'est cependant celle qui fournit le meilleur vin. Les grenaches blancs et gris moins sensibles à la coulure sont de plus en plus cultivés. Le grenache produit un très bon vin de liqueur.

Le Malvoisie donne des vins liquoreux très parfumés, son rendement est faible.

Le Muscat et le Macabeu fournissent aussi d'excellents vins de liqueur mais ils produisent peu.

Toute la gamme des vins ordinaires ou spéciaux du département est produite par ces cépages. Les porte-greffes utilisés sont surtout les riparia en plaine, et les rupestris sur les coteaux.

Les procédés de culture sont ceux qui sont appliqués dans tout le Midi. La vigne est taillée en gobelet plus ou moins

évasé, bas à cause du vent, sauf en plaine où le gobelet est plus haut à cause des inondations.

Après les labours d'hiver et les fumures (qui sont très inégalement pratiquées) on procède, au printemps, à des badigeonnages ou à des pulvérisations de liquides à base d'arsenic contre les insectes. Mais ce traitement n'est malheureusement pas général.

Les viticulteurs ont, au contraire, engagé énergiquement la lutte contre les maladies cryptogamiques dont les dégâts sont plus apparents et plus foudroyants que ceux causés par les insectes. En général, cette lutte se montre efficace sauf en des années exceptionnelles.

L'écartement donné aux plants, dans à peu près toutes les vignes, est de 1 m. 50 au carré ce qui donne 444 ceps à l'hectare.

En général la vigne est partout soigneusement cultivée. Nous avons vu en parlant de la mise en valeur des terres par qui étaient faits ces divers travaux. Le faire valoir direct est le cas le plus fréquent, le petit propriétaire cultive lui-même ses terres; dans les grands domaines le propriétaire est aidé par un régisseur.

2° La récolte.

Les vins produits par une région aussi variée que le département des Pyrénées-Orientales sont évidemment très différents. Les petits vins produits dans les Salanques sont des vins de consommation courante ainsi que ceux un peu plus alcoolisés du reste de la plaine, les vins des Aspres de la vallée de l'Agly et de la région de Banyuls sont parfaits pour la fabrication des mistelles et des vins de liqueur.

Ces vins de qualité si différentes proviennent de vignes dont les rendements sont très variables.

Le rendement n'est que de 20 à 30 hectolitres à l'hectare

dans la région de Banyuls où les vignes en terrasses, bien exposées au soleil et abritées du vent, au sol schisteux et fissuré, surplombant la mer, produisent un vin liquoreux et parfumé. Le prix de revient de l'hectolitre est élevé car la culture doit se faire à la main sur ces terrasses, mais les vins sont de qualité remarquable, comparables aux meilleurs portos, et ils atteignent un prix de vente assez élevé.

Les vignes de la vallée de l'Agly donnent un rendement un peu moins faible, elles s'étagent en terrasses sur des collines au sol calcaire et rocailleux. Ici la charrue peut être utilisée et la culture est plus facile. Les vins sont aussi alcoolisés que les Banyuls mais un peu moins bouquetés, ils fournissent cependant d'excellents vins de liqueur. Les meilleurs sont produits à Maury. Certaines années des vins de la vallée de l'Agly sont envoyés en Bourgogne et sont mélangés aux vins bourguignons qui manquent parfois de corps.

Le rendement n'est pas élevé, il varie de 35 à 45 hectolitres à l'hectare. Toutefois il existe dans la vallée de l'Agly des régions plates et alluvionnaires (entre Estagel et Maury notamment) où les rendements atteignent 50 hectolitres à l'hectare. Le vin produit est évidemment de degré alcoolique moins élevé mais il convient toujours à la fabrication des mistelles. Dans le cours moyen de l'Agly les vins présentent les mêmes caractères et sont utilisés de la même façon. Les Aspres produisent des vins analogues ainsi que la région du nouveau cru du Haut-Roussillon. Ce terme désigne un terroir comprenant 17 villages de la région des Aspres. Le Haut-Roussillon produit un vin de table riche en couleur et en degré et avec ses plants nobles un bon vin de liqueur.

La plaine donne, dans la région d'Elne, un vin de consommation courante; les rendements sont de 80 à 90 hectolitres

à l'hectare. Enfin dans les plaines basses le long de la Méditerranée les rendements sont élevés ils varient de 90 à 150 et même 200 hectolitres à l'hectare, selon la fertilité du sol. Mais ici, le vin produit est faiblement alcoolisé, certains de ces vins n'atteignent pas le minimum de 8°5 imposé par la loi.

Le rendement moyen de la vigne dans le département est de 55 hectolitres à l'hectare mais ce chiffre n'a pas grande signification car la production varie de 20 à 200 hectolitres à l'hectare selon les régions.

Le département des Pyrénées-Orientales est un des quatre grands départements viticoles français. L'Hérault, l'Aude, le Gard et les Pyrénées-Orientales produisent ensemble les 56 % de la récolte française. Mais de ces quatre départements, c'est celui des Pyrénées-Orientales qui a la production la plus faible. Il donne 3.500.000 hectolitres par an en moyenne, alors que l'Hérault produit 12 millions d'hectolitres, le Gard plus de 4 millions et l'Aude près de 7 millions.

Depuis deux ans la récolte a dépassé la moyenne dans les Pyrénées-Orientales (comme dans l'ensemble de la France). En 1934 la production fut de 4.601.779 hectolitres dans le département.

En 1935 la récolte fut bonne avec cependant une diminution sur 1934, elle atteignit 4.395.981 hectolitres.

Voici le détail de la production de 1935 d'après la déclaration de récolte :

	HECTOLITRES
Stock des récoltes antérieures:	
rouge	346.540
blanc	13.617
Quantité totale de vins produits en 1935:	
rouge	4.363.781
blanc	32.188
Nombre de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte	30.019
Superficie en production (hectares)	71.819
Quantité de vin produite avec appellation d'origine	379.614
Vins doux naturels avec addition d'alcool	102.268
sans addition d'alcool	19.330
Mistelles	192.407

On voit que si les vins ordinaires entrent pour la plus grande partie dans la production roussillonnaise les vins spéciaux occupent cependant une place importante.

Quels sont les débouchés qui s'offrent à ces vins si variés?

3° *Les débouchés et les prix.*

Les vendanges de la région de Banyuls et de la vallée de l'Agly sont en grande partie vendues à des fabricants d'apéritifs ou bien sont transformées en vins doux naturels.

Nous étudierons ces diverses industries dans un chapitre spécial. Toutefois il faut remarquer que la fabrication des mistelles a fortement diminué car les maisons d'apéritifs ont restreint leurs achats depuis quelques années. Ces achats atteignaient 300.000 hectolitres environ en 1931, ils ont été de 192.407 hectolitres en 1935. En compensation, les viticulteurs ont essayé de produire davantage de vins doux

naturels. De nombreuses coopératives ont entrepris cette fabrication. La quantité produite est passée de 40.000 hectolitres en 1931 à 102.268 hectolitres en 1935.

Les vins des Pyrénées-Orientales sont vendus en France pour la presque totalité. Autrefois le département exportait des raisins de cuve, en Allemagne surtout.

Depuis, ces débouchés ont à peu près complètement disparus.

L'exportation des vins français est de plus en plus faible. Elle était encore de 2 millions d'hectolitres en 1910, elle est tombée à 600.000 hectolitres aujourd'hui.

Les vins de consommation courante du Roussillon étaient vendus, jusqu'à ces dernières années, à d'anciennes maisons de commerce de Perpignan et de Rivesaltes. Un grand nombre de ces maisons ont disparu. Des courtiers ou négociants forfaitaires les remplacent ainsi que des représentants de maisons à succursales multiples et du magasin de gros des coopératives de France. Il semble qu'on devrait favoriser, la vente directe par les coopératives de production aux coopératives de consommation. Cette méthode concilierait les intérêts des producteurs et des consommateurs.

Le prix du vin a beaucoup varié en 30 ans. Après la crise de 1907 les cours augmentèrent et de 1914 à 1925 les prix étaient assez rémunérateurs. Ils devinrent très élevés de 1925 à 1930 période pendant laquelle le vin atteignit le prix de 200 et même de 300 francs l'hectolitre.

Comme à ce moment on recherchait la quantité et qu'on ne payait pas à leur valeur les vins alcoolisés des coteaux on planta les plaines basses avec des cépages gros producteurs.

Les prix baissèrent après 1930 malgré les mesures législatives qui furent prises. Le vin se vendait cependant de 12 à 13 francs l'hecto-degré en 1933. Mais après la récolte

excédentaire de 1934 les cours s'effondrèrent. Les propriétaires qui ne pouvaient loger les excédents durent s'en débarrasser immédiatement à bas prix. Les vins moyens de 10° se vendaient à ce moment à 45 francs l'hectolitre. Les cours demeurèrent bas durant toute l'année et la récolte abondante de 1935 ne fut pas pour les améliorer.

Actuellement des mesures législatives ont fait remonter les cours entre 7 et 8 francs l'hecto-degré, soit entre 70 et 80 francs l'hectolitre pour un vin de 10°.

Ces cours sont-ils rémunérateurs?

Il est difficile de calculer le prix de revient d'un hectolitre de vin, car ce prix est essentiellement variable selon les régions, les années et les méthodes d'exploitation.

Dans les plaines basses où le rendement atteint 150 hectolitres à l'hectare le prix de revient de l'hectolitre est assez faible. Il est beaucoup plus élevé dans les aspres lorsque la production est par exemple de 40 hectolitres à l'hectare.

Voici quels étaient les frais d'exploitation d'un hectare en plein rapport d'après une enquête parlementaire publiée en 1930.

1° *Travail du sol.*

Taille 15,5 journées à 25 francs	387 50
Ramassage des sarments, liage, etc...	90 00
Déchaussage des ceps	250 00
4 labours, 12 journées à 60 frs	720 00
Binage	220 00

2° *Travaux divers*

Remplacement des manquants	350 00
Fumure	750 00

3° *Traitement insecticides et anticryptogamiques*

Soufre, sulfate, frais d'épandage et de pulvérisation	1.007 50
4° Travaux de vendange et de vinification produits œnologiques	600 00
5° <i>Frais divers.</i>	
Entretien du matériel	150 00
Contributions, taxes	250 00
Assurance, incendie et accidents	50 00
Intérêt du capital engagé	2.000 00
Imprévus	200 00
Total des dépenses par hectare	7.500 00

En réalité dans aucune exploitation il n'est possible de compter l'intérêt et l'amortissement du capital. Le capital foncier a été amorti dans la presque totalité des cas. Les frais d'exploitation d'un hectare doivent donc être ramenés à 5.500 francs.

Le prix de revient de l'hectolitre ressort avec un rendement de

100 hectolitres à l'hectare à	55 00
80 hectolitres à l'hectare à	68 75
60 hectolitres à l'hectare	91 65
55 hectolitres moyenne du département	100 fr.

Les prix de revient que nous mentionnons ne sont qu'indicatifs, ils varient sous l'influence de nombreux facteurs. Les frais de culture diminuent en même temps que le rendement non proportionnellement mais dans une certaine mesure.

De plus dans les régions qui donnent un faible rendement le degré alcoolique du vin est supérieur et son prix plus élevé.

Actuellement les chiffres de l'enquête de 1930 ne sont

plus exacts. Certaines dépenses d'exploitation ont fortement diminué, d'autres moins. Parmi les dépenses qui ont marqué une diminution très sensible on doit citer les salaires.

Le prix d'une journée est passé de 25 francs, en 1930 à 15 francs en 1936. Les dépenses mentionnées sous la rubrique travail du sol sont donc beaucoup plus faibles, qu'en 1930. Mais les autres éléments n'ont pas suivi ce mouvement, le prix des engrais, du soufre, du sulfate de cuivre n'a pas baissé avec la même rapidité que celui du vin.

On peut dire que le prix de vente actuel du vin ne donne aucun bénéfice au viticulteur, parfois il ne suffit pas à couvrir les frais de culture.

La crise viticole est due au développement de la production à l'hectare, à l'augmentation des surfaces plantées et aussi à l'arrêt des exportations.

La sous-consommation provenant du chômage et de la diminution du pouvoir d'achat des ouvriers a aggravé cette crise.

En France les surfaces plantées en vigne n'ont pas augmenté depuis une cinquantaine d'années. Au contraire, elles sont passées de 2.446.900 hectares en 1874 à 1.413.000 en 1934. Mais le rendement à l'hectare a augmenté par suite de la substitution de méthodes nouvelles aux anciennes et aussi par suite des plantations en plaine.

En Algérie les surfaces plantées ont augmenté rapidement 199.200 ha en 1918, 3.520.000 ha en 1934.

Devant la surproduction diverses mesures législatives furent prises. La loi du 19 avril 1930 s'attaqua d'abord à la fraude. Cette loi a pour but d'empêcher le mouillage, de réglementer le coupage et de prohiber le vinage. Un fonds fut créé pour permettre à l'Etat l'achat d'alcools de vin.

Mais la situation s'aggrava, on se trouva en présence d'une crise de qualité et d'une crise de quantité.

Pour réduire la quantité la loi du 4 juillet 1931 prit quatre sortes de mesures: 1° taxes au rendement; 2° limitation des plantations; 3° distillation obligatoire; 4° blocage.

La loi du 8 juillet 1933 voulut régler la question de l'eau de vie et éliminer les petits vins. De là la réglementation sur le degré minimum, les vins de lies et la fabrication des piquettes.

Malgré tout chaque année se marque par un excédent de la production sur la consommation. A la fin de 1935 les disponibilités s'élevaient à 102 millions d'hectolitres environ, stock compris, alors que la consommation maxima, étant donné les charges qui diminuent le pouvoir d'achat du consommateur, ne dépassa pas 70 à 75 millions d'hectolitres.

L'Etat ne peut supporter tous les ans la charge que lui impose la résorption des excédents. C'est pourquoi les décrets-lois de 1935 instituèrent l'arrachage volontaire et l'arrachage obligatoire complémentaire de manière à réaliser une diminution des surfaces plantées en vignes atteignant 150.000 hectares.

L'arrachage devait entrer en vigueur au premier janvier 1936, 2000 déclarations d'arrachage environ furent souscrites dans les Pyrénées-Orientales, mais la mise en vigueur de l'arrachage a été reportée en 1937. Les autres mesures législatives s'appliquent normalement en Roussillon, chaque viticulteur fournit son contingent d'alcool.

Les cours du vin restant bas les propriétaires essaient de se défendre contre la mévente par divers procédés: d'abord par des cultures complémentaires. Partout où cela est possible, on plante des abricotiers dans les vignes. Dans la plaine on cultive des primeurs dans les sillons des vignes :

des salades et des artichauts notamment. On creuse des puits et on arrose ces cultures avec des moto-pompes. Les distilleries coopératives s'adjoignent des conserveries pour traiter ces récoltes de remplacement.

On s'oriente aussi vers la recherche de la qualité; les plantations de cépages nobles, dont les raisins sont destinés à produire des vins doux naturels, se multiplient dans la vallée de l'Agly.

Sur certaines terres, dans la région d'Espira de l'Agly surtout, on produit des raisins de table. Cette culture s'étend sur 300 ha environ. Dans l'ensemble du département elle est en voie d'augmentation. La variété cultivée à Espira particulièrement précoce donne ses fruits entre le 15 et le 31 juillet. Mais les possibilités d'extension de cette culture sont très limitées car les possibilités d'écoulement sont restreintes.

On doit semble-t-il diriger l'évolution de la culture de la vigne dans le département vers la recherche de la qualité. Le vigneron a tort de choisir pour ses plantations des cépages à gros rendement comme l'Aramon ou le Morrastel Bouschet. Pour lutter contre la surproduction et encourager la consommation on doit cultiver de bons cépages donnant des vins de qualité.

Les viticulteurs devraient aussi perfectionner les procédés de culture et mieux organiser la lutte contre les insectes.

Les caves coopératives de vinification, les distilleries coopératives, nombreuses en Roussillon, doivent être multipliées.

Malgré tout, l'avenir de la viticulture est bien sombre, la vigne ne subsiste qu'artificiellement grâce à une protection stricte. C'est cependant la seule culture possible, dans

une grande partie du département sur les collines sèches des Aspres. Par contre, la vigne devrait disparaître sur certains terrains arrosables et dans les terres avoisinantes qui ont une certaine fraîcheur. Là les vergers, les jardins maraîchers donneraient l'utilisation du sol la plus rationnelle,

CHAPITRE III

LES PRIMEURS

I. — LE REGIME DES EAUX D'ARROSAGE

La question de l'eau est primordiale en Roussillon. Sans eau poussent seulement la vigne, l'olivier et quelques céréales. Avec de l'eau, la culture maraîchère devient possible et l'on obtient de beaux jardins comparables aux Huertas de Valence.

« Impression toute nouvelle, dit M. SORRE, pour le voyageur venu du Nord, cette opposition entre le sol non arrosé l' « Aspre » et l'autre le « Régatiu ». Même en Cerdagne l'irrigation est une nécessité mais ici, l'eau est abondante et l'on n'a pas eu besoin de créer un réseau de canaux d'arrosage aussi ingénieux et compliqué que dans la plaine.

Géographiquement, les canaux roussillonnais se répartissent en quatre secteurs: le Conflent et le Riviéral alimentés par la Têt, le Vallespir alimenté par le Tech et la Salanque par l'Agly.

L'irrigation est surtout développée dans le Conflent et le Riviéral. 7.103 hectares sont légalement arrosables sur la rive droite de la Têt et 2.275 sur la rive gauche.

Le réseau de canaux d'arrosage roussillonnais est très

ancien. L'influence romaine et arabe fut certainement à l'origine de sa création, mais l'irrigation se développa surtout aux ^{xiv}^e et ^{xv}^e siècles et déjà le Roussillon avait à peu près autant de terres arrosables que de nos jours. En 1416, Alphonse d'Aragon nomma un grand maître chargé des eaux.

En France, au contraire, l'irrigation ne date guère que du ^{xvi}^e siècle. Les agriculteurs roussillonnais avaient été poussés par la nécessité car l'eau leur est plus utile qu'à quiconque.

Les usages anciens créèrent un système juridique coutumier, qui est encore en vigueur car le Code civil l'a respecté. L'autorité judiciaire, compétente en cette matière, a reconnu que les titres, datant d'avant le Code civil et même d'avant le rattachement du Roussillon à la France, sont valables.

Ainsi, actuellement, une commune ne peut pas créer un réseau de canaux si ces dérivations doivent porter atteinte aux usagers situés en aval. L'administration peut encore concéder, mais seulement les eaux surabondantes. On se place en été pour estimer si de nouvelles concessions sont possibles. Or, actuellement, étant donné les possibilités en eau il semble que le réseau roussillonnais a atteint son développement maximum.

Autrefois, les canaux servaient, en même temps qu'à l'irrigation, à la production de la force motrice pour l'écrasement des olives et la mouture des blés. Actuellement ces dernières utilisations ont disparu.

Un barrage dérive une partie de l'eau de la rivière dans nu que les titres datant d'avant le Code civil et même plus petits (agouilles) qui bordent chaque parcelle de terre. La répartition de l'eau se fait d'abord entre les communes (par exemple, tel jour telle commune a le droit d'utiliser

l'eau), puis entre chaque propriétaire de la commune. Ainsi chaque parcelle de terre reçoit l'eau à un jour fixé et pendant un temps déterminé. Les « réguiers » fonctionnaires des syndicats communaux d'arrosants, veillent à ce que ces règles soient rigoureusement observées.

En cas de pénurie d'eau, ce qui arrive fréquemment en été, on accorde des tours de faveurs aux cultures qui souffrent le plus de la sécheresse. Les règlements varient sur ce point selon les localités. Parfois ce sont certaines cultures qui ont la priorité, parfois certaines terres plus sèches.

Mais lors de ces périodes de sécheresse, de nombreuses difficultés s'élèvent car l'eau des rivières devient insuffisante pour alimenter les canaux situés en aval.

Les canaux d'arrosage sont d'une importance très inégale, le canal de Thuir arrose 1.500 hectares, celui de Prades 400, d'autres desservent à peine quelques hectares.

Des associations syndicales sont chargées de procéder au curage des ruisseaux.

Dans certaines régions, dans la Salanque notamment, des puits artésiens sont aussi utilisés pour l'irrigation.

Actuellement, la culture maraîchère ne peut s'étendre en Roussillon, sauf en de rares lieux, faute d'eau.

D'ailleurs, l'eau est parfois insuffisante pour assurer convenablement l'irrigation des cultures existantes. Or, en ce moment, il serait avantageux d'étendre les jardins vers des terres basses occupées par la vigne et qui donnent des bénéfices très faibles.

La construction d'un barrage sur le lac des Bouillouses, lac d'une capacité de 13 millions de mètres cubes, a quelque peu régularisé le cours de la Têt. D'autres projets sont étudiés pour augmenter la dotation en eau des rivières roussillonnaises. Le plus intéressant est le projet d'aménagement du lac de Lanous. Ce lac est situé à plus de 2.000 m.

l'altitude dans le massif du Carlitte, il a une capacité de 16 millions de mètres cubes, un barrage porterait sa capacité à 25 millions de m³. Ses eaux se déverseraient dans le lac des Bouillouses et de là, dans la Têt (1).

Ce projet serait très avantageux pour l'agriculture roussillonnaise et aussi pour l'industrie hydro-électrique. Malheureusement sa réalisation présente de nombreuses difficultés. Tout d'abord, la dépense serait de l'ordre de 20 millions. De plus, les eaux du Lanous se déversent actuellement dans une rivière espagnole, le Carol, et le gouvernement espagnol a élevé des protestations. Des pourparlers sont en cours; il faut espérer qu'un accord international interviendra bientôt.

D'autres difficultés se sont élevées notamment avec le département de l'Ariège. Enfin, les cultivateurs roussillonnais ne sont pas d'accord avec la compagnie du Midi au sujet du partage des eaux. Sur 25 millions de mètres cubes, la Société Hydro-électrique du Midi accepterait d'en déverser 17 millions dans la Têt en trois mois, juillet, août et septembre. Cette eau serait utilisée par les irrigateurs, mais ceux-ci trouvent la proportion insuffisante.

D'autres projets ont été proposés pour la régularisation du cours de la Têt, notamment la construction entre Vinça et Rodés d'un réservoir d'accumulation qui permettrait l'envoi, dans les principaux canaux du Roussillon, de quantités importantes d'eau. Ce projet est à l'étude.

(1) Rapport des délibérations du Conseil général des Pyrénées-Orientales (1935).

II. — LA CULTURE MARAÎCHÈRE ET L'ARBORICULTURE

L'extension de la culture maraîchère dans les Pyrénées-Orientales est plus récente que celle de la vigne, mais elle est due aux mêmes causes. La principale est la rapidité plus grande des communications qui a permis de dépasser le stade de la culture pour la consommation locale et de vendre les primeurs sur les principaux marchés français et étrangers.

En 1826, il n'y avait, à Perpignan, que 186 hectares de jardins; en 1855 il y en avait déjà 914 hectares. Mais, dans l'ensemble du Roussillon, le grand développement de la culture des primeurs ne commença qu'après la création de la voie ferrée de Perpignan à Narbonne en 1858.

A ce moment, il y avait bien encore des éléments défavorables à cette extension, l'éloignement des centres de consommation n'était pas encore compensé par l'existence de trains spéciaux, les gares étaient mal organisées pour recevoir des primeurs; malgré tout, les avantages climatiques du Roussillon pour la production primeuriale étaient tels que celle-ci s'est étendue sur la presque totalité des terres irrigables jusqu'à atteindre une superficie de 5.000 hectares.

L'aire de cette culture a subi de nombreuses variations. Pendant les crises viticoles on arracha des vignes pour créer des jardins, le mouvement inverse se présenta parfois. Actuellement, la crise agricole est générale, mais moins grave cependant pour l'horticulture que pour la vigne.

En Roussillon, le jardin représente, à l'arrosage, l'adaptation culturelle la plus parfaite. M. SORRE dit: « Le sol compte à peine mais, seulement l'eau et le travail de l'homme car la terre de jardin est dans toute la force du terme une

création perpétuelle du jardinier ». Seul le jardin donne au sol arrosé son maximum de valeur.

Autour de Perpignan, la spécialisation est absolue, ailleurs on trouve des cultivateurs qui exploitent en même temps des vignes et un jardin.

Toutes les cultures sont possibles, ce sont les conditions des marchés lointains, Paris, les grandes villes françaises, il y a quelques années l'Angleterre et l'Allemagne, qui déterminent le choix du jardinier.

Avant 1914, les cultures les plus répandues étaient celles de l'asperge et des artichauts. La continuité de ces cultures sur le même sol a provoqué la multiplication des parasites animaux et végétaux et finalement une forte régression des cultures.

De 1920 à 1930, la culture maraîchère a atteint son maximum de prospérité. C'était l'époque des grosses expéditions favorisées par le change, vers les marchés allemands et anglais. Les profits réalisés par les jardiniers étaient élevés, la culture maraîchère s'étendit. On fit même des plantations diverses dans les sillons des vignes partout où cela était possible. L'usure du sol et les gelées arrêterent, pendant un certain temps, ce mouvement qui a repris actuellement par suite de la mévente du vin. Des abricotiers furent plantés aussi en grand nombre dans les vignes.

La culture maraîchère exige un effort considérable du sol. Les cultures se succèdent sur le même terrain au rythme de trois et même quatre récoltes par an et on y ajoute encore des arbres fruitiers. En général les légumes supportent bien d'être plantés au milieu d'arbres fruitiers qui les abritent contre le vent et la gelée, sauf certaines espèces qui ne mûrissent pas à l'ombre.

On fait succéder trois récoltes sur la même terre, de nombreuses solutions sont possibles à condition de ne pas cul-

tiver successivement sur le même terrain des semis semblables, ce qui épuiserait le sol.

Voici quels sont les assolements les plus employés: pommes-de-terre de janvier à mai, haricots de mai à août, salades de septembre à décembre; ou bien tomates de Mars à juillet, haricots de juillet à octobre, salades d'octobre à janvier.

La culture de la salade doit être placée au premier rang des cultures primeuriales roussillonnaises. La laitue dite « trocadéro » est cultivée dans toute la France pendant l'été; les horticulteurs roussillonnais ont réussi à la faire pousser en hiver. Elle couvre 1.700 ha; sa production est en moyenne de 300.000 quintaux par an. Cette salade supporte mal les gelées, ce qui fait qu'elle ne peut pas être cultivée en Provence, où on produit une autre variété. On trouve des champs de salades dans toute la région irrigable de la plaine et aussi dans les vallées moyennes des rivières, dans le Conflent surtout. Un hectare produit 30.000 pieds, les frais de culture s'élèvent à 2.500 francs environ. Lorsque les prix atteignaient 0 fr. 50 et même 1 franc le pied, les bénéfices des horticulteurs étaient considérables.

Parmi les autres cultures dominantes, il faut signaler celle de la tomate, qui occupe 700 ha et produit 330.000 quintaux.

La culture de l'artichaut, très importante avant la guerre, occupe encore une superficie de 500 ha et produit 50.000 quintaux.

La culture de l'asperge, pratiquée sur 350 ha, donne 27.200 quintaux. Les asperges occupent les terrains fertiles et légers de la vallée de la Têt. Précédant d'une quinzaine de jours celles des autres régions, elles sont assurées d'une bonne vente.

Beaucoup d'autres légumes se partagent les jardins: ha-

ricots, petits-pois, choux, oignons, etc. La surface consacrée à chaque culture varie selon les cours. Si le prix d'un légume s'élève, la quantité produite augmente, l'année suivante, souvent d'une façon exagérée.

Des arbres fruitiers sont plantés dans tous les jardins. Le département des Pyrénées-Orientales est le plus gros producteur de pêches et d'abricots de France.

Le pêcher domine, on en compte 1.300.000 dans le département. Il est cultivé dans toutes les exploitations horticoles des environs de Perpignan. Le pêcher s'accommode d'à peu près tous les terrains, sauf de ceux qui sont trop humides. On cultive surtout des variétés précoces, car ainsi, la mouche des fruits ne les attaque pas. La production de 1935 a atteint 150.000 quintaux de pêches.

Les abricotiers sont aussi très nombreux, ils sont plantés non seulement dans les jardins mais dans de nombreuses vignes en plaine. Ils apportent une ressource supplémentaire aux viticulteurs.

650.000 abricotiers donnent en moyenne 100.000 quintaux de fruits. Mais le rendement de l'abricotier est très irrégulier. En 1930, la production fut de 25.000 quintaux seulement. Les cours aussi sont très variables, depuis quelques années les abricots tardifs atteignent les prix les plus élevés.

Les cerisiers des environs de Céret fournissent les premières cerises qui apparaissent sur le marché français, elles sont récoltées à la fin d'avril. La production moyenne est de 16.000 quintaux.

Des amandiers sont cultivés dans les terrains caillouteux et bien exposés des Aspres, mais leur nombre diminue.

Au contraire, les pommiers et les poiriers se sont multipliés dans le Conflent, le Vallespir et la Cerdagne. On rencontre ces arbres dans toutes les prairies, on dénombre

en tout 200.000 pommiers et 180.000 poiriers dont 45.000 dans la seule commune d'Osséja, dont les poires sont réputées.

Enfin, d'autres fruits ne font l'objet que d'une consommation locale et ne sont pas exportés. Entrent dans cette catégorie les prunes, les figues, les oranges, les citrons et les mandarines.

La culture fruitière est aléatoire car les rendements et les cours sont très variables, en cette matière, mais comme elle est superposée à la culture maraîchère ou viticole, elle constitue une assurance contre la mévente.

On voit, d'après ce résumé, la variété des productions horticoles roussillonnaises.

Les jardins sont cultivés avec le plus grand soin, pas une parcelle qui ne soit utilisée.

Ils sont préservés du vent du Nord par des abris vivants, c'est-à-dire par des haies d'arbres (cyprés, lauriers), ou bien par des écrans de roseaux. On n'emploie pas les abris saisonniers qui sont utilisés en Provence contre les gelées.

III. — LES DEBOUCHES ET LES PRIX

La vente des fruits et primeurs se fait normalement au marché de gros de Perpignan. Toutefois, devant l'extension de la culture primeuriale dans les Pyrénées-Orientales, de nouveaux marchés ont été créés à Elne, Ille-sur-Têt, Millas, Saint-Laurent, Céret, Prades.

Certains horticulteurs vont, en camionnette vendre leur production sur les marchés régionaux de Toulouse, Carcassonne ou Béziers.

Parfois des transactions se font sans passer par le marché de gros, ce qui est fâcheux, car cela peut fausser les cours.

Assez souvent pour les fruits, la vente sur l'arbre est pratiquée.

En général le jardinier vend au marché de gros à un expéditeur ou à un commissionnaire. La vente à un commissionnaire présente des inconvénients, car le producteur doit attendre pour être payé que le commissionnaire ait écoulé sa marchandise, ce qu'il fait parfois à des prix très bas.

La vente à un expéditeur est la plus pratiquée. L'horticulteur est payé comptant par l'expéditeur, qui s'occupe de l'emballage des primeurs, de la recherche des débouchés et du paiement des frais de transport. L'expéditeur a des clients dans les divers centres de consommation et travaille à la facture, l'acheteur paie le prix arrêté avant l'expédition.

Le travail de l'expéditeur est délicat, il doit évaluer tous les jours les marchandises qui lui sont nécessaires. Les erreurs d'appréciation sont fréquentes. L'expéditeur essaie de créer des relations suivies avec le même marché.

La corporation des expéditeurs, dont la formation est récente, comprend environ 300 membres. Le syndicat des expéditeurs a créé une marque qui représente le tiers du tonnage d'expédition.

Les producteurs ont essayé de se grouper afin de pratiquer eux-mêmes l'expédition et la vente de leurs produits. La coopérative de vente « la Perpignannaise » s'est créée et pratique l'expédition de légumes et de fruits, mais cette association est temporaire et cesse lorsque la saison est terminée.

Les expéditeurs ou les coopératives de vente sont nécessaires, car la présentation et l'emballage sont des travaux délicats que le jardinier ne peut faire lui-même.

Lorsque l'expéditeur est en possession des primeurs, il les répartit en plusieurs lots, suivant leur qualité. Pour les

fruits, il procède au calibrage. Ensuite vient l'emballage. Les modes d'emballage sont variés. On tend cependant à une certaine standardisation, on a créé des emballages d'un poids déterminé.

Autrefois les fraudes étaient fréquentes, fraudes sur le poids, sur la qualité (fardage). Un décret de 1932 punit ces manœuvres frauduleuses.

L'expédition des primeurs vers les marchés français et étrangers se fait par les diverses gares roussillonnaises, mais surtout par la gare de Perpignan qui expédie 70 % du tonnage du département. La gare de Perpignan a été spécialement aménagée pour permettre l'expédition des primeurs. Comme le tonnage augmentait constamment, de 1920 à 1930, des transformations furent effectuées et actuellement on peut charger simultanément, 200 wagons.

Les expéditions de primeurs variaient entre 10 et 15.000 tonnes par an avant 1910, pour l'ensemble du département. En 1913, elles furent de 16.500 tonnes. Après 1920 l'augmentation du tonnage des primeurs expédiés fut énorme. En 1929, à l'époque de la grande prospérité de la culture maraîchère, les exportations atteignirent 68.865 tonnes, dont 49.428 furent expédiées par la gare de Perpignan.

Après 1930, bien que les prix soient moins rémunérateurs, les expéditions augmentent encore, car des milliers d'arbres fruitiers plantés quelques années auparavant commencent à produire. En 1931, 72.121 tonnes sont expédiées, en 1932 71.400 (2). Ensuite, le tonnage baisse brusquement, il est de 44.777 tonnes en 1933 et de 43.000 en 1934. Mais il faut y ajouter une importante exportation par camions automobi-

(1) Statistiques fournies par la Chambre de Commerce de Perpignan.

les. L'extension de ce procédé de transport depuis 1933 explique en partie la diminution récente des expéditions par chemin de fer.

La rapidité des transports est primordiale pour l'industrie des primeurs, car l'état de bonne conservation de la marchandise est l'élément essentiel de son prix de vente. Actuellement, les transports sont devenus assez rapides. Un colis de primeurs expédié de Perpignan met 22 heures pour arriver à Paris, 24 pour atteindre Genève. Il est en 30 heures à Cologne, en 35 heures à Londres et en 59 à Berlin (3).

Le climat du Roussillon lui donne une position privilégiée pour la production des primeurs. Ses fruits et ses légumes apparaissent sur le marché avant les produits du reste de la France. Mais l'Algérie, plus favorisée au point de vue du climat, écoule sa production avant le Roussillon. Cependant, cette concurrence n'est pas à craindre normalement car, lorsque les primeurs des Pyrénées-Orientales apparaissent sur le marché, la vente de la récolte algérienne est terminée. Mais lorsque la récolte algérienne est tardive, les primeurs catalans en souffrent.

En 1934, les premières tomates se vendirent plus mal que les dernières, parce qu'elles se sont trouvées en concurrence avec la production algérienne. La tomate d'Algérie mûrit de novembre à mai, celle du Roussillon de mai à juillet, celle de Provence paraît sur le marché au mois de juin. Il faut donc que les horticulteurs roussillonnais obtiennent toute leur production dans l'intervalle, c'est-à-dire pendant un délai d'un mois pour pouvoir en retirer un bon prix.

(1) L'agriculture et la Compagnie du Midi (brochure).

La même situation se retrouve pour la plupart des primeurs catalans, par exemple pour l'artichaut; le Roussillon est le seul producteur sur le marché de janvier à avril. C'est pour cette raison que la création de serres n'a pas donné de bons résultats dans le département. La production hâtée a dû s'écouler en même temps que la récolte algérienne.

Sur quels marchés les primeurs roussillonnais sont-ils vendus?

Au moment de la dévaluation du franc, le Roussillon avait conquis les principaux marchés étrangers. Il exportait des fruits en Angleterre et de grandes quantités de salades en Allemagne.

Depuis quelques années il a perdu ces débouchés pour plusieurs causes. D'abord des mesures douanières ont gêné l'exportation; des mesures sanitaires ont été prises, elles sont le plus souvent fictives et destinées à masquer une interdiction d'importation. De nombreux pays ont ainsi développé artificiellement leur culture maraîchère. Enfin le change français, élevé, n'est pas favorable aux exportations. Lors de la dévaluation de la livre le Roussillon perdit le marché anglais au profit de l'Espagne. Pour les abricots, par exemple, les exportations françaises en Angleterre sont passées de 2.000 tonnes en 1926 à 142 tonnes en 1932.

La cessation des exportations de salades en Allemagne a une autre cause. Des gelées ayant détruit la récolte des Pyrénées - Orientales, l'Allemagne importa des salades espagnole; par la suite l'exportation espagnole en Allemagne continua. Le Roussillon qui expédiait 7.714 tonnes de salade en Allemagne en 1928, n'y a envoyé que 53 tonnes en 1933.

Les fruits et légumes espagnols ont pris possession du marché anglais. Les exportations d'abricots espagnols en Angleterre ont augmenté à mesure que diminuait les exportations françaises.

L'Espagne est désavantagée par son éloignement des centres de consommation, mais cet inconvénient est compensé par son climat et le bon marché de la main-d'œuvre.

L'Italie exportait aussi beaucoup de fruits en Angleterre, cette année l'Angleterre fera peut être appel aux fruits français par suite des sanctions économiques.

A l'heure actuelle le Roussillon écoule à peu près toute sa production sur le marché français. En 1928 sur 62.970 tonnes de primeurs 14.990 tonnes allaient à l'étranger, en 1933 sur 44.700 tonnes 900 seulement furent exportées.

Les primeurs français sont produits par la Provence et le Roussillon. Autrefois, la Provence fournissait de primeurs l'Est de la France et le Roussillon l'Ouest. Aujourd'hui la démarcation est moins nette. La plus grande partie des primeurs du Roussillon est vendue à Paris, le reste est envoyé dans les grandes villes française. La vente des fruits est assez élevée à Bordeaux et à Rouen notamment. En été, le débouché le plus important est constitué par les stations balnéaires de l'océan et de la Manche.

Les producteurs français subissent la concurrence étrangère. L'importation des fruits et des légumes espagnols est importante, elle s'élève en moyenne à 20.000 tonnes par an.

Pour protéger le marché français on a adopté le régime des contingents. En 1932 les contingents furent fixés pour chaque pays sur la moyenne de ses importations dans les trois dernières années.

On accorde 25 % à chaque pays sur cette moyenne et les 75 % qui restent peuvent faire l'objet de négociations. Les tarifs douaniers et les taxes se superposent à ce système. Les droits de douane sont d'environ 25 à 30 francs au 100 kilogs pour les fruits et légumes. Les taxes sur les licen-

ces d'importation sont de 75 francs au 100 kilogs, pour les fruits et à 20 francs pour les légumes.

Ce système présente de nombreux inconvénients économiques, il n'est admissible qu'en tenant compte de la guerre douanière qui divise toutes les nations.

L'accord franco-espagnol de 1934 n'ayant pas donné satisfaction (il favorisait l'importation d'agrumes ce qui était une concurrence pour l'Algérie), il fut dénoncé. La frontière resta fermée en 1935. Un accord est intervenu en novembre 1935 modifiant peu de chose au régime ancien en ce qui concerne les primeurs.

Les cours des fruits et des légumes sont extrêmement variables. Les prix dépendent du caractère primeurial des produits, ils sont élevés lorsque les premiers produits arrivent sur le marché et s'effondrent souvent quelques jours plus tard; c'est le cas pour les cerises de Céret qui apparaissent les premières sur le marché français. En 1935 elles ont été vendues au début jusqu'à 20 francs le kilo pour tomber à 3 francs un mois plus tard.

La laitue doit être vendue en janvier pour atteindre des cours élevés. Elle valait de 0 fr. 50 à 1 fr. 50 la douzaine en novembre 1934 et de 5 à 8 francs au mois de janvier suivant. Les pêches tardives se vendent fort mal. Donc, pour l'ensemble des fruits et des légumes roussillonnais on peut dire que la question principale est d'obtenir toute la récolte dans un certain délai; cela s'explique, car lorsque les autres régions françaises commencent à produire elles sont avantagées, leur éloignement des centres de consommation étant moindre, elles peuvent vendre à meilleur marché.

Pour les abricots cependant les plus tardifs sont ceux qui se vendent le mieux. En effet la cueillette dure un temps très court, cela entraîne pléthore sur le marché, les cours

restent bas pendant que tous les arbres sont en production 0 fr. 50 à 0 fr. 60 le kilo et remontent ensuite à 2 et 3 frs.

Actuellement la culture maraîchère traverse une crise due à la perte des débouchés à l'étranger mais les avantages réels des conditions du milieu assureront toujours au Roussillon une place privilégiée. La diversité de la production constitue une assurance contre la mévente. La culture des jardins s'adapte facilement aux conditions économiques du moment.

Les horticulteurs doivent continuer la lutte contre la concurrence étrangère et pour la conquête des débouchés.

Pour cela des progrès doivent être réalisés dans l'emballage et la présentation des primeurs. Il serait avantageux aussi pour les producteurs de se réunir en coopératives pour supprimer les intermédiaires et vendre directement leurs produits.

La création d'un entrepôt frigorifique à Perpignan serait souhaitable, ainsi que le transport des primeurs par wagons frigorifiques.

Enfin les conserveries devraient être multipliées, elles absorberaient les excédents de production et permettraient de régulariser les cours.

CHAPITRE IV

PRODUCTIONS AGRICOLES DIVERSES

1° *Les céréales.*

La culture des céréales n'est pratiquée dans le département que dans la région montagneuse, Cerdagne, Capcir, Conflent, Haut-Vallespir. Dans la plaine du Roussillon les céréales ont disparu à la fin ^{xix}^e siècle.

Elles ont cédé la place aux primeurs sur les terres arrosables, dans le reste de la plaine la vigne les a éliminées ainsi que dans les Aspres où d'ailleurs le rendement des céréales était extrêmement faible.

Les céréales sont la ressource de base des plateaux et des hautes vallées.

Le froment est cultivé sur 1500 hectares environ, ce qui est peu en comparaison des 70.000 hectares de vignes. Le seigle occupe 4.300 hectares, l'avoine 2.500, le maïs 1.100. Ces deux dernières céréales sont surtout cultivées dans le Conflent.

Le seigle est la céréale la plus répandue; il occupe une bonne partie des terres du Capcir et de la Cerdagne. La culture en est interrompue par une jachère morte d'un an sur deux. Les troupeaux de moutons en sont la cause.

Les communes qui ne possèdent pas de terrains incultes ne peuvent pas nourrir leur bétail en hiver.

A l'arrosage c'est la culture du froment qui est la plus fréquente car elle est plus rémunératrice mais le seigle ne disparaît pas.

Les progrès dans la mise en valeur du sol sont sensibles depuis quelques années. L'emploi des machines agricoles se généralise. Malgré tout les rendements ne sont pas très bons. Le blé donne 13 quintaux à l'hectare, le seigle 10 quintaux, l'avoine 22 et le maïs 17.

La production est en moyenne de 19.500 quintaux de blé, 43.000 quintaux de seigle, 55.000 d'avoine et 19.000 de maïs. Sa valeur est de 2.500.000 francs environ pour le blé, et près de 4 millions pour le seigle. Les autres céréales, avoine, maïs, orge, méteil fournissent une valeur d'à peu près 4 millions.

2° *Les plantes sarclées.*

La pomme de terre est la principale plante sarclée de grande culture du département. Elle occupe environ 3.000 hectares. Les haricots en grains cultivés sur 1.500 hectares constituent eux aussi une plante sarclée intéressante.

La pomme de terre remédie à la précarité de toutes les cultures de céréales. On la cultive surtout sur les terres sèches où on lui réserve les sols les plus profonds. Bien qu'elle soit robuste elle souffre parfois de la rigueur du climat en Cerdagne. La pomme de terre primeur est cultivée dans les jardins de la plaine.

En tout, le département exporte à la récolte 50.000 quintaux de pommes de terre et en importe ensuite de 20 à 25.000 quintaux.

3° *Les prairies et l'élevage.*

Les prairies jouent dans la région montagneuse du dépar-

tement un rôle important; elles permettent un élevage assez actif.

Les prairies s'étendent sur 3.000 hectares dans l'arrondissement de Céret et sur 7.500 dans celui de Prades. Les cultures fourragères les plus pratiquées sont les vesces, la luzerne, le sainfoin, le trèfle.

Il existe aussi des surfaces importantes de pacages situées sur les pentes des montagnes, leur étendue est de 26.750 hectares.

Le rôle de ces pâturages est de recevoir, en été, les troupeaux de la Cerdagne et du Capcir. Dès le printemps et jusqu'à l'arrivée de la neige qui provoque la descente des troupeaux vers le village, ces pacages sont occupés par le bétail (bovins, équins, ovins).

L'indivision entre les communes était autrefois la règle pour ces pâturages. Aujourd'hui les pâturages de chaque commune sont limités généralement, car certains pacages, comme ceux du Carlitte par exemple, recevaient de nombreux troupeaux étrangers alors qu'ils suffisaient difficilement aux besoins des villages voisins.

Le gros bétail est réuni en troupeau sous la conduite d'un berger commun. Pour les troupeaux ovins cet estivage est complété par la transhumance vers la plaine ou hivernage. Les moutons se dirigent vers la montagne au début de juillet. Ils y passent l'été et redescendent en fin septembre pour passer une partie de l'automne sur les chaumes. Ils y trouvent une maigre pâture mais fument les terres pour l'année suivante. Au début de l'hiver on réunit les moutons en grands troupeaux et on les fait descendre vers la plaine. Ils regagnent la montagne au mois d'avril. Cette coutume permet à beaucoup d'éleveurs d'avoir un troupeau dépassant leurs ressources fourragères propres. Cela explique aussi l'absence de bergeries en Cerdagne.

La transhumance n'a jamais eu, en Roussillon, l'ampleur qu'on lui connaît ailleurs. Aujourd'hui elle est en décadence. L'évolution agricole des plaines qui ne laisse plus place aux incultes et la restriction du droit de parcours en sont les causes.

Si le nombre des moutons diminue, le troupeau de gros bétail au contraire est en voie d'augmentation. On réserve au gros bétail la plus grande partie des pâturages et on conserve à l'étable tout l'hiver les bêtes qui ne sont pas vendues.

Voici quelle est la production animale des Pyrénées-Orientales:

Chevaux, mulets, ânes	17.000
Espèce bovine	20.000
Espèce ovine	117.000
Espèce porcine	30.000
Espèce caprine	20.000

Le bétail équin est constitué par quelques anglo-arabes (dont l'élevage est en voie de disparition) des bretons, des perchérons, des boulonnais et quelques nivernais. Le bétail bovin est constitué par deux races une race de travail, la gasconne, une race laitière, la race brune des Pyrénées.

Le bétail ovin est représenté par la race des Pyrénées. Les chèvres constituent dans un grand nombre de villages des troupeaux communaux dont les unités appartiennent aux différentes familles de la commune. Ces troupeaux causent des ravages et empêchent le reboisement naturel, il est à souhaiter qu'ils disparaissent.

4° *Les richesses forestières.*

Sur une superficie totale de 412.047 hectares, le département des Pyrénées-Orientales comprend 76.412 hectares de terrains boisés c'est à dire 18,5 % de sa superficie. Cependant son importance forestière n'est pas en rapport avec

cette étendue car une partie des forêts est inexploitable par suite des rochers, des marais, etc...

L'Etat possède 30.240 hectares, y compris 9163 hectares de reboisements, situés dans 35 communes. Les bois communaux qui sont soumis en presque totalité au régime forestier s'étendent sur 25.071 hectares. Le reste appartient à des particuliers.

Ces forêts sont assez vastes et forment de grands massifs en Cerdagne, dans le Capcir et dans les Albères. On y rencontre à peu près toutes les essences forestières françaises. Les plus nombreuses sont cependant le pin de montagne, le chêne yeuse, le chêne liège, le châtaignier, le hêtre et le sapin.

Le pin de montagne pousse dans les forêts de Cerdagne et de Capcir, il atteint de belles dimensions, jusqu'à 20 mètres de haut, et 0 m. 60 de diamètre. Son bois est utilisé surtout pour les poteaux de mines mais aussi pour la menuiserie et la charpente. Ce bois a trouvé d'intéressants débouchés en France et en Espagne. 20.000 mètres cubes de bois pourraient être exploités annuellement sans risque d'appauvrissement pour les forêts. Cette quantité est loin d'être atteinte. Le chêne-liège qui pousse sur les terrains siliceux des Albères a donné naissance à l'industrie des bouchons.

Le châtaignier est abondant dans le Vallespir, où il couvre toutes les pentes et s'étend sur 5000 ha. Il disparaît vers 900 mètres d'altitude. On utilise son bois pour les travaux de tonnellerie. Les taillis de châtaigniers commencent à être exploités vers l'âge de 12 à 18 ans. La production moyenne à l'hectare est de 70 mètres cubes de merrain.

Le chêne-vert occupe une surface assez étendue dans les Albères et les Corbières, environ 16.000 hectares. Sa production qui est assez variable peut atteindre 100 stères à

l'hectare. Le charbon fourni par ce bois est exporté en Espagne pour la plus grande partie. La production moyenne annuelle de charbon est de 30.000 tonnes.

Le micocoulier est cultivé dans la région de Sorède. Son bois résistant et souple sert à la fabrication de cannes et de manches de fouets. Le sapin, le hêtre et le pin sylvestre ne sont pas abondants. Les autres essences forestières, épiceas mélèzes, etc... proviennent de reboisements et leur importance est faible.

Toutes ces forêts ne sont pas encore mises en valeur de façon suffisante. Les revenus en provenant peuvent s'accroître.

5° *L'Olivier.*

Les oliviers qui étaient très nombreux autrefois dans les Pyrénées-Orientales tendent à disparaître. Ils ont partout cédé la place à la vigne. Cela n'est pas particulier aux Pyrénées-Orientales, la même décadence s'observe dans tout le Midi méditerranéen.

Les oliviers en effet ne rapportent rien. Ils ne produisent des fruits que tous les deux ans et la récolte est sujette à de nombreux aléas: coulure et parasites multiples. Enfin, l'huile d'arachides remplace partout l'huile d'olive plus coûteuse et d'un goût spécial.

L'arrachage des oliviers commencé depuis longtemps s'est accentué de 1920 à 1930. A ce moment, en effet, le vin atteignit des cours rémunérateurs poussant les viticulteurs à de nouvelles plantations. En 1920 on comptait dans le département 1600 hectares d'oliveraies. Actuellement ce chiffre est tombé à 700 hectares.

On trouve encore des oliviers dans les vallées de l'Agly et de la Têt jusqu'à 700 mètres d'altitude. L'olivier exige une température modérée plutôt chaude et une faible humidité. Plusieurs variétés d'olives sont cultivées et récoltées de dé-

cembre à février. Autrefois l'huile était fabriquée par de nombreux moulins qui utilisaient comme force motrice l'eau des canaux d'irrigation. Les olives étaient broyées au moyen de meules verticales roulant sur une meule horizontale ou sur un lit en fonte. Certains moulins avaient adopté l'outillage électrique. Ensuite de très nombreux moulins se fermèrent et cette industrie malgré la création d'une coopérative d'oléiculture déclina rapidement. Les oliviers plantés sur de bonnes terres ont été arrachés pour faire place à la vigne. Sur les mauvaises terres impropres à la culture de la vigne on ne planta pas d'oliviers car un olivier met 20 ou 25 ans à produire des fruits.

Cependant une variété espagnole l'arbequina produit des fruits en 6 ans et elle a une résistance plus grande que les autres.

Cela a provoqué des plantations d'oliviers assez importantes dans le Nord de l'Espagne mais pas en Roussillon.

Ajoutons que la décadence de cette culture est regrettable car elle s'associait parfaitement à la culture de la vigne en ce sens qu'elle occupait en hiver une partie de la population que celle-ci laissait chômer.

CHAPITRE V

LES ASSOCIATIONS AGRICOLES

I. — Les syndicats et les caisses de crédit.

Parmi les agriculteurs des Pyrénées-Orientales il existe un grand nombre de petits propriétaires qui possèdent parfois à peine quelques dizaines d'ares. Se grouper est pour eux une nécessité et la plupart l'ont fort bien compris. C'est pourquoi les groupements agricoles sont très nombreux dans le département et le plus souvent très prospères.

Quelques-unes de ces associations sont des modèles, par exemple, le syndicat professionnel agricole des Pyrénées-Orientales et la distillerie coopérative « La Catalane ».

On dénombre, en outre, dans le département 68 caves coopératives de vinification, une caisse régionale de crédit agricole mutuel qui groupe 98 caisses locales, une caisse régionale d'assurance mutuelle agricole qui groupe 86 caisses locales, des syndicats d'arrosage et de défense contre les inondations, une société et des syndicats d'élevage, deux coopératives fruitières, une société apicole, une huilerie coopérative.

Le syndicat agricole est l'œuvre mère d'où sont nées la

grande majorité des associations syndicales, mutuelles et coopératives qui étendent leur action sur le Roussillon.

Avant la loi de 1884 il existait déjà dans les Pyrénées-Orientales des associations agricoles mais de faible importance. Le syndicat fut créé en 1886. Deux ans après il n'y avait encore que 198 syndiqués et le montant des achats était minime. Mais en 1896, 10 ans après la fondation on comptait 1354 syndiqués avec des achats s'élevant à 197.922 francs. En 1906, 4122 membres demandèrent pour 1.213.957 francs de marchandises diverses. En 1916 avec 7081 membres les achats s'élevèrent à 2.236.932 francs. En 1926 le Syndicat fournit à ses 10.000 agriculteurs pour 10 millions de marchandises. Actuellement le nombre des syndiqués dépasse 12.000.

Donc le développement du syndicat a été rapide, continu et sans régression.

Les attributions des syndicats agricoles d'après la loi du 25 février 1927, qui a fondu ensemble les lois de 1884 et de 1920, sont très étendues. L'activité du Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales s'étend à de nombreuses branches, mais son but principal est de procurer aux cultivateurs les semences, plants, engrais de toute nature, instruments agricoles, matériel de cave et toutes les matières fabriquées nécessaires à l'agriculture, aux meilleures conditions de prix et avec toutes les garanties de bonne qualité et de dosage.

Il s'occupe aussi d'organiser la vente des produits agricoles et de rechercher des débouchés avantageux, de favoriser les échanges entre syndiqués des produits qu'ils récoltent, de faire analyser les engrais terres et semences.

Il provoque et favorise les essais de culture, réprime les fraudes, fournit des renseignements techniques et scientifiques d'ordre agricole et même juridique.

Le syndicat a aussi encouragé et soutenu la création de

diverses institutions économiques utiles telles que les sociétés de crédit agricole, les sociétés coopératives de production et de consommation, les sociétés mutuelles agricoles contre la maladie, les accidents, le chômage, l'incendie, la grêle, etc...

Le syndicat peut accorder éventuellement à un syndiqué, sur décision du bureau, un crédit en marchandises payable à la vente de la récolte, en principe de fin octobre à fin décembre de chaque année.

Les agriculteurs peuvent se constituer dans leurs communes en syndicats locaux et s'affilier au Syndicat des Pyrénées-Orientales. Ils bénéficient ainsi en groupant leurs commandes de prix plus avantageux car les transports de marchandises se font alors par wagons complets.

Sur les bases de la loi du 5 novembre 1894 fut créé en 1899 la société de crédit agricole mutuel des Pyrénées-Orientales. Jusque-là le Syndicat ne pouvait accorder à ses membres qu'un crédit de 90 jours, celui-là même qu'il obtenait de ses fournisseurs, pour le paiement des marchandises acquises. Le but essentiel de la société de crédit était de faciliter aux membres du Syndicat agricole le paiement éventuel au-delà du terme de 90 jours des marchandises obtenues par l'intermédiaire du syndicat. Cette société de crédit fut créée en 1899 au capital de 20.000 francs. La nécessité de cette organisation était si impérieuse à ce moment-là qu'avec ce faible capital les crédits accordés la première année s'élevèrent à 228.000 francs. Cette sorte de crédit prit chaque année une importance plus grande, il s'est élevé en 1925 à 1.536.173 francs.

En instituant le crédit en marchandises payable à la récolte on pouvait craindre des pertes pour les caisses, en réalité les pertes enregistrées furent infimes.

Mais l'aide apportée à l'agriculture n'était pas suffisante

dans la plupart des cas pour lui permettre de franchir un moment de gêne ou d'attendre des prix plus avantageux pour vendre la récolte. L'agriculteur était parfois obligé de chercher des avances qu'il ne trouvait que difficilement et souvent à des taux usuraires.

La loi de 1894 autorisait les caisses locales à recevoir de l'Etat par l'intermédiaire des caisses régionales des avances sollicitées par leurs membres. Le syndicat agricole décida en 1901 d'accord avec l'administration de la caisse de crédit agricole mutuel, la création de la caisse régionale de crédit. Son but était d'aider les agriculteurs et les associations d'agriculteurs en mettant à leur disposition, à des taux d'intérêt raisonnables, les sommes nécessaires pour l'exploitation rationnelle de leurs propriétés ou pour la création de groupements corporatifs. On réunit un capital de 20.000 francs, l'Etat avança 56.500 francs et la caisse régionale commença ses opérations par l'intermédiaire de quatre caisses locales. En 1927, il y avait 98 caisses locales qui prêtèrent 4.285.750 francs à 1564 agriculteurs. Le capital dépassait 600.000 francs, les réserves atteignaient 1.300.000 francs et les dépôts s'élevaient à 1.250.000 francs. Le capital était souscrit et versé par 98 caisses locales, 22 institutions agricoles et 1027 particuliers.

A cette époque, les prêts collectifs à long terme étaient de 16.363.700 francs répartis entre 37 caves coopératives, 5 distilleries, une fruiterie, une huilerie, 7 associations syndicales.

Plus récemment la statistique des prêts de la caisse de crédit était celle-ci :

	1933		1934	
Nature des prêts	Nombre	Montant	Nombre	Montant
Court terme	2.312	14.419.950	2.745	16.780.249
Moyen terme	28	650.000	22	337.000
Long terme	121	2.626.000	114	2.108.000
Total	2.461	17.695.950	2.881	19.225.249

On voit que les prêts à court terme ont une importance considérable ainsi que les prêts à long terme consentis à un taux d'intérêt réduit pour l'acquisition de la propriété rurale. Les prêts à moyen terme sont moins fréquents, ils servent surtout à l'achat du cheptel, de vaisselle vinaire, à l'aménagement des bâtiments agricoles.

La caisse régionale étend son action presque uniquement dans la vallée de l'Agly et dans la plaine du Roussillon, les hauts plateaux de Cerdagne et du Capcir restant réfractaires à son action.

En résumé les agriculteurs membres du Syndicat ont à leur disposition par leurs caisses locales et la caisse régionale un double crédit, le crédit, en marchandises payable à la récolte, accordé par l'intermédiaire du syndicat agricole et le crédit en espèces par l'intermédiaire de la caisse régionale.

Une coopérative agricole avait été adjointe au Syndicat en 1896. Elle fut d'un puissant secours dans les premières années de sa création alors que les ressources du Syndicat étaient modestes, mais elle présentait un caractère commercial qui s'harmonisait mal avec l'esprit syndicaliste. On voulut arriver à faire de la coopération pure, c'est-à-dire, tout en procurant aux adhérents les marchandises et denrées dont ils ont besoin aux meilleurs prix et garanties, leur rendre en fin d'année le trop perçu sur le taux prévisionnel fixé par le Conseil d'administration pour couvrir les frais généraux et les aléas possibles. Ainsi tous les mem-

brés seraient coopérateurs à leur profit personnel.

La fusion du Syndicat agricole et de la Coopérative fut faite en 1909, les résultats furent excellents et en 1913 on rendit en fin d'année le trop perçu sur le prix des marchandises.

Le Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales fait partie de la Fédération des Syndicats agricoles du Midi qui poursuit les mêmes buts de défense des intérêts professionnels des agriculteurs.

Parmi les autres associations roussillonnaises on peut citer l'assurance mutuelle agricole contre l'incendie qui fut fondée par le syndicat en 1913 et qui comprend une caisse régionale et des mutuelles locales. La caisse nationale pratique la réassurance au deuxième degré.

Une société de crédit immobilier et une société d'habitations à bon marché ont été créées avec l'appui du syndicat.

Enfin les coopératives ont acquis une importance considérable surtout les caves coopératives de vinification.

II. — Les coopératives.

Au premier rang des groupements coopératifs on doit placer les coopératives de vinification.

Le petite propriété crée des difficultés de toutes sortes aux viticulteurs aussi bien pour la vinification de leur récolte que pour l'écoulement des produits. Les caves coopératives de vinification atténuent ces inconvénients. La coopération pour la transformation en commun des récoltes n'est pas ancienne mais elle a pris rapidement dans les Pyrénées-Orientales une grande extension surtout de 1920 à 1930.

Quels sont les avantages principaux que les viticulteurs retirent de ces caves. Quel en est le fonctionnement?

Les caves coopératives traitent en commun les récoltes

de leurs adhérents et répartissent ensuite les vins produits au prorata des apports de raisins de ces adhérents et de la richesse saccharinée, des moûts.

Dans les régions de cru on tient compte aussi dans la répartition de la nature des cépages et des lieux d'origine. Plus généralement, lorsque dans le même village la qualité des vendanges n'est pas homogène, on crée des catégories que l'on vinifie séparément.

Les coopératives offrent aux vignerons de nombreux avantages. Tout d'abord elles les libèrent de la lourde charge de l'achat et de l'entretien du matériel vinaire et du travail de vinification.

La collaboration d'œnologues expérimentés permet de mieux surveiller la vinification, les vins produits sont de meilleure qualité et de meilleure conservation. Le rendement obtenu est supérieur, il suffit de 125 à 130 kilogs de vendange pour produire un hectolitre de vin alors qu'il faut 135 ou 130 kilogs de raisins à un viticulteur isolé pour produire la même quantité.

Les sous-produits sont suffisamment importants dans ces caves pour qu'on puisse les traiter, ainsi la distillation des marcs de raisin produit des ressources supplémentaires.

L'influence des caves coopératives sur le prix du vin n'est pas négligeable. Elles permettent de loger les excédents dont la liquidation forcée sur le marché aurait un effet désastreux sur les cours. L'effet de stabilisation des cours est donc certain.

Au point de vue de la vente la présentation par lots importants est plus avantageuse que les ventes ordinaires par petites quantités.

Les caves coopératives unifient la qualité. Les commerçants sont assurés d'un maximum de loyauté dans les transactions. Enfin les fraudes sont supprimées.

Les coopératives de vinification sont régies par la loi du 5 août 1920 sur le crédit mutuel et la coopération agricole.

Voici quelques-uns des principes posés par cette loi.

Tout d'abord le capital de toutes les sociétés coopératives autorisées à faire des opérations avec les sociétés du crédit mutuel agricole ne peut être constitué par des souscriptions d'actions. Il doit être composé de parts souscrites par les sociétaires. Ces parts sont nominatives et réservées expressément à des agriculteurs, le taux de leur remboursement ne doit pas excéder leur prix initial, elles ne sont transmissibles que par voie de cession et avec l'assentiment de la société. Aucun dividende n'est attribué au capital; le taux des intérêts ne peut pas dépasser 6 %; les excédents annuels ne sont répartis aux coopérateurs que proportionnellement aux opérations faites par eux avec la société. Les dispositions spéciales des statuts complètent ces principes.

Les membres des coopératives font obligatoirement partie des syndicats (l'union est étroite entre les coopératives, les syndicats et les caisses de crédit). Les dépenses de construction et d'installation des coopératives sont couvertes par des capitaux provenant de trois sources différentes:

1° le capital social fourni par les sociétaires souscripteurs;

2° une avance à long terme de la caisse nationale de crédit agricole (avance qui peut atteindre le double du capital social sans dépasser la somme de 800 000 francs). Actuellement cette avance est remboursable en 15 ans avec un intérêt de 3 %.

3° une légère subvention du génie rural qui tend à s'amoindrir de plus en plus.

La société créée, deux systèmes s'offrent au choix des coopérateurs pour la vente de la production: la vente libre et la vente en commun.

Dans le système de la vente libre le coopérateur est libre

de vendre comme il l'entend le vin qui lui revient suivant la quantité et la qualité du raisin apporté par lui. C'est le système le plus simple en apparence mais c'est celui qui amène le plus de complications dans son fonctionnement. Les offres d'achat sont transmises aux adhérents. Si les quantités de vin offertes par les coopérateurs sont supérieures aux offres d'achat le bureau prélève sur la récolte totale de ceux qui ont accepté de vendre la quantité de vin nécessaire pour satisfaire l'offre. Ce prélèvement se fait au prorata du vin possédé au moment de la vente par chaque adhérent ayant accepté de vendre.

Dans les régions de coteaux les raisins sont parfois vendus au moment de la vendange pour la fabrication des mistelles. Alors chaque coopérateur ayant accepté le prix offert doit céder la totalité de la récolte de raisins susceptibles de produire un vin titrant plus de 12° d'alcool.

La vente en commun est pratiquée dans un certain nombre de coopératives. En général, dans ce système les offres des acheteurs sont reçues soit par une commission spéciale soit par le conseil d'administration. Les offres insuffisantes sont écartées, les autres sont portées devant l'assemblée générale qui accepte ou refuse. La décision de l'assemblée lie tous les coopérateurs. Parfois la vente a lieu directement par l'intermédiaire d'une commission de vente.

On peut reprocher au système de la vente en commun de léser certains coopérateurs qui, peut être mieux au courant des mouvements de prix, auraient pu profiter de cours meilleurs.

Mais la vente en commun se rapproche davantage, semble-t-il, des buts de la coopération, elle établit une réelle solidarité entre les coopérateurs.

Dans les Pyrénées-Orientales, c'est cependant la vente libre qui est la plus fréquente.

Le mouvement coopératif viticole n'est pas ancien dans

le midi où la plus ancienne cave est celle de Maraussan, près de Béziers créée en 1901.

Dans le Roussillon ce n'est qu'en 1907 que fut fondée la première cave coopérative, celle de Bompas. La crise de mévente qui sévit de 1900 à 1907 avait montré la nécessité de se grouper. En 1911 d'autres caves se créèrent dans la vallée de l'Agly à Estagel, Maury, Espira.

Le mouvement reprit avec beaucoup plus d'ampleur après la guerre. Les plantations nouvelles se multipliaient encouragées par des cours assez élevés, or le vigneron se trouvait en possession d'une vaisselle vinaire ancienne et en médiocre état à un moment où ses besoins de logement se faisaient plus impérieux. La loi du 5 août 1920 permettait des emprunts avantageux. Toutes ces causes donnèrent une impulsion nouvelle au mouvement coopératif. Le nombre des caves coopératives augmenta dans d'énormes proportions de 1920 à 1930.

On compte actuellement dans les Pyrénées-Orientales 68 caves coopératives. Il n'y en a que trente et une dans l'Hérault où la propriété est moins morcellée et par conséquent le besoin de coopération moins grand.

Comme il était normal ce fut dans la vallée de l'Agly, la plus complètement gagnée à la culture de la vigne et où le morcellement de la propriété est très poussé, que l'on construisit les premières et les plus nombreuses caves. Dans la vallée de la Tet la construction des caves ne commença qu'en 1928.

Toutes ces caves coopératives sont d'importance très variable, la plus grande dépasse 80.000. Elles se ressemblent toutes dans leur construction le génie rural ayant fourni les plans préalables. Font exception quelques caves qui se sont logées dans des immeubles provenant de donations, par exemple, la cave d'Elne.

riable, la plus petite ne contient que 3.000 hectolitres, la

Presque partout la cave initiale a été l'objet d'agrandissements permettant ainsi aux propriétaires qui avaient été réfractaires à l'origine d'entrer dans l'association.

Parfois il eut été préférable de construire des caves intercommunales pour traiter les récoltes de deux villages rapprochés mais des particularismes locaux ne l'ont pas permis.

Pour montrer le fonctionnement de ces caves coopératives nous allons prendre comme exemple la cave d'Estagel qui est la plus grande et une des plus ancienne du département. En outre, une partie du territoire de cette commune étant formée par une plaine irrigable, l'autre partie par des coteaux, les principaux types de vins du département y sont représentés, petit vin de consommation courante et vin de coteau propre à la fabrication de mistelles.

La cave coopérative d'Estagel fut créée en 1910 par 241 propriétaires. Elle pouvait recevoir à ce moment environ 10.000 hectolitres mais elle ne tarda pas à être agrandie, d'abord en 1913 puis en 1921, 1931 et 1932.

Elle bénéficia pour ces agrandissements de plusieurs prêts et subventions. Actuellement elle compte 633 coopérateurs qui se partagent 12281 parts sociales. La contenance totale de la cave est de 82.000 hectolitres.

La coopérative est dirigée par un conseil d'administration de 12 membres, nommés par l'assemblée générale, et par un directeur salarié.

En principe la vente a lieu en commun par commission. Cependant les vendanges provenant de coteaux sont généralement achetées par des fabricants d'apéritifs. Pour cette catégorie de raisins la vente est libre, les coopérateurs qui veulent vendre s'inscrivent. La maison d'apéritifs prend livraison des raisins et procède elle-même à la vinification. La coopérative joue le rôle d'intermédiaire. Le prix est cal-

culé aux 100 kilogs vendange selon trois paliers de 12 à 13°, de 13 à 14° et au-dessus de 14°.

Le vin de plaine se vend à l'hecto-degré par l'intermédiaire de la commission. La récolte est en moyenne de 55.000 hectolitres de vin de coteaux et de 15.000 hectolitres de vin de plaine.

On fabrique en outre 2.000 hectolitres de vins doux naturels. Pour ces derniers vins la coopérative a entrepris la vente directe à la clientèle.

L'outillage de la cave est perfectionné et lui a permis de recevoir jusqu'à 710.000 kilogs de raisins en un seul jour.

A côté des caves coopératives se sont créées dans les Pyrénées-Orientales plusieurs distilleries coopératives qui traitent les marcs et les sous-produits de la vinification. La distillation vinicole particulière ne pourrait donner de bons résultats. Les distilleries coopératives répondent mieux au besoins de la viticulture.

Les six grandes distilleries coopératives du département absorbent la plus grande partie des marcs.

Ce sont juridiquement des sociétés civiles coopératives à capital et personnel variables réglées par le droit commun, la loi de 1920 et les dispositions spéciales des statuts.

En général, les statuts de ces sociétés créent un Conseil d'administration d'un nombre de membres variables. Les sociétaires doivent être des propriétaires viticulteurs. Ils s'engagent à livrer à la coopérative la totalité de leurs marcs.

En général les coopérateurs doivent faire partie d'un syndicat professionnel agricole.

Les distilleries coopératives ne font pas de bénéfices commerciaux. Après le paiement des frais divers, le reliquat est réparti entre les coopérateurs.

On paie le marc d'après son poids et sa richesse en alcool. Des avances avant-répartition sont souvent consenties aux coopérateurs. Ceux-ci peuvent obtenir en franchise un peu d'alcool.

La coopération viticole est donc très avancée dans les Pyrénées-Orientales. Grâce aux caves coopératives et aux distilleries nombreuses et bien organisées, les viticulteurs bénéficient d'une réduction très sensible des frais généraux. Il reste cependant de nombreux propriétaires isolés et souvent, parmi ceux qui auraient le plus besoin de se grouper. Cela tient surtout à des causes psychologiques. Certains viticulteurs tiennent à faire leur vin et à le vendre eux-mêmes. Charles GIDE dit à ce propos, dans son livre « Les Associations coopératives agricoles » (1) : « Il faut avoir été propriétaire soi-même, ou du moins avoir eu des propriétaires parmi ses amis, pour savoir que la principale joie du propriétaire (après celle de récolter, évidemment), est celle de vendre. C'est de voir arriver chez lui le courtier ou le gros marchand, c'est de lui montrer ses produits, c'est de verser le vin dans la coupe d'argent toute bosselée de creux et de reliefs de façon à faire miroiter le vin comme une topaze. Ce sont là les grandes joies de la vie rurale, et quand on vient leur dire : il faut y renoncer, c'est la société de vente qui fera cela pour vous ; vous, votre rôle c'est de travailler, labourer, vendanger, nous nous chargeons du reste ; c'est pour lui un crève cœur ».

(1) Charles GIDE. — Les associations coopératives agricoles, page 109.

Dans les autres branches de l'agriculture, les coopératives sont plus rares que dans la viticulture, car le besoin s'en fait moins sentir. Cependant, il existe en Cerdagne deux coopératives fruitières qui s'occupent de chercher des débouchés à diverses productions cerdanes, lait, beurre, etc. Mais leur création est récente et leur importance relativement faible.

DEUXIEME PARTIE

L'INDUSTRIE DANS LES PYRENEES-ORIENTALES

CHAPITRE PREMIER

LES INDUSTRIES DERIVEES DE LA VIGNE

I. — Les vins de liqueur et les apéritifs à base de vin.

La plus grande partie de la production vinicole des Pyrénées-Orientales est constituée par des vins de consommation courante qui ne diffèrent pas sensiblement des vins ordinaires du Midi. Mais une partie des vins du département provenant de certaines régions et produits par certains cépages déterminés trouvent un débouché dans la fabrication des vins de liqueurs et des apéritifs à base de vin.

Depuis que l'on cultive la vigne en Roussillon, on y produit des vins de liqueur renommés. La réputation du muscat de Rivesaltes date en France, du ^{xvii}^e siècle.

Ce commerce des vins fins, comme on l'appelait alors, prit de l'extension dès que les transports par voie ferrée s'établirent. Après 1860, l'industrie des apéritifs se créa dans le département et, depuis lors, les Pyrénées-Orientales ont pris la première place en France dans ce genre d'activité. L'industrie des apéritifs en Roussillon ne comprend que les apéritifs à base de vin.

Les collines caillouteuses de la région de Banyuls et de la vallée de l'Agly, sèches et ensoleillées constituent des terrains propres uniquement à la culture de la vigne et de

l'olivier. Là des plants nobles, grenache, muscat, macabeu, malvoisie, cultivés en terrasses donnent des raisins peu abondants qu'on laisse mûrir au maximum et qui produisent des vins colorés, d'un degré alcoolique élevé et d'un goût parfait. Ce sont ces vignes qui ont fait la réputation des vins de liqueur du Roussillon.

La région de Banyuls comprend les communes de Banyuls, Cerbère, Port-Vendres et une partie du territoire de Collioure.

Les vins de liqueur de la vallée de l'Agly sont produits par un assez grand nombre de villages dont les plus connus sont: Maury, Estagel, Tautavel et Rivesaltes.

Dans les autres régions des Aspres, à côté des vins ordinaires. On rencontre des vins propres à la fabrication des mistelles. Enfin un peu partout on fabrique un vin spécial, le « Rancio ». Le nom Rancio n'est ni un nom de cru, ni un nom de cépage. On appelle ainsi des vins qui, du fait de l'âge, ont acquis une couleur et un goût particuliers. Ce vin, en général, n'est pas exporté, il est utilisé pour la consommation locale.

Les vins de liqueur ont fait l'objet d'une réglementation spéciale, qui varie suivant les procédés de fabrication employés.

Les vins de liqueur sont des vins qui possèdent une richesse élevée en sucre et en alcool. Le degré alcoolique varie généralement entre 14 et 18°. Il est produit soit par la fermentation naturelle des raisins, soit le plus souvent par celle-ci ainsi que par une addition d'alcool.

La teneur en sucre est extrêmement variable selon les cépages et selon les régions où les raisins sont récoltés. Elle est accrue par la concentration des raisins qui est faite par des procédés très divers. Parfois on laisse les raisins sur les souches après la maturation physiologique et on les récolte

lorsque leur richesse en sucre est devenue maximum. On arrive ainsi à obtenir des vins qui pèsent jusqu'à 16° d'alcool. Cette méthode est employée dans les vignobles produisant des muscats, grenaches, etc. La fermentation des moûts se réalise très lentement à cause de leur richesse en sucre. Lorsqu'il y a addition d'alcool, elle se fait en plusieurs fois. Ces vins s'améliorent en vieillissant et acquièrent une finesse et un arôme remarquables. Ils supportent très bien les transports.

Les vins de liqueur sont traités comme des spiritueux, ils doivent payer les droits de l'alcool sur leur richesse alcoolique totale, c'est-à-dire sur l'alcool pur qu'ils contiennent et sur l'alcool ajouté. Ils paient en outre le même droit que les vins ordinaires.

Parmi ces vins de liqueur, les vins doux naturels ont fait l'objet d'une législation spéciale.

Ont droit à l'appellation de vins doux naturels, ceux qui après fermentation, ont acquis une richesse alcoolique assez élevée tout en gardant une notable quantité de sucre. Ils suivent le régime des vins ordinaires à condition de provenir des cépages suivants: grenache, muscat, macabeu, malvoisie. Cependant, lorsque le moût provient de vignes plantées de divers cépages, les vendanges peuvent contenir dans une proportion qui ne doit pas dépasser 25 % de leur poids ou de leur volume total des raisins provenant de cépages autres que ceux-ci.

Les vins doux naturels ne paient les droits de l'alcool que sur la quantité d'alcool ajoutée (et non sur leur force alcoolique totale), pourvu qu'ils soient préparés dans les conditions prévues par l'article 22 de la loi du 23 avril 1898, complétée par de nombreux décrets qui, en résumé, disent qu'ils peuvent recevoir 10 % d'alcool en franchise sans perdre le caractère de vins.

La loi du 13 juillet 1921 a apporté des modifications nouvelles à ce système. Aux termes de ce texte, les vins possédant naturellement une richesse alcoolique d'au moins 14° acquise ou en puissance, peuvent, à la demande des producteurs et sur justification de leur nature être maintenus sous le régime des vins ordinaires et, par conséquent, n'acquitter que le droit de circulation au lieu du droit de consommation que paient les vins de liqueur.

Mais la loi a restreint ce privilège aux quatre cépages mentionnés plus haut. La régie n'admet pas la fabrication des vins doux naturels dans les départements où on ne les cultive pas.

Les vins doux naturels peuvent être fabriqués de deux façons, sans addition d'alcool ou par mutage.

Dans le premier cas au moment de la récolte, le viticulteur doit prévenir la régie de son intention et justifier son droit à un régime de faveur. Une fois le vin fabriqué, les employés de la régie viennent le reconnaître et si aucune contestation ne s'élève il est établi un acte d'inventaire signé des deux parties indiquant la quantité constatée et jusqu'à concurrence de laquelle le propriétaire peut obtenir le même titre de mouvement que pour les vins ordinaires.

Le mutage dans le second cas a pour but d'arrêter la fermentation. Dans la pratique on procède de deux façons, soit lorsque le vin titre de 8 à 10° en ajoutant de l'alcool de manière à élever à 15° sa teneur alcoolique, soit en ajoutant au moût une dose d'alcool représentant 5°, ce qui ne tue pas la levure. Le sucre ne se transforme pas entièrement en alcool et la fermentation s'arrête d'elle-même lorsque le liquide arrive à 15°.

Mais aux termes de la loi, l'alcool doit être employé au moment de la fermentation. La régie n'admet pas qu'on le verse sur des vendanges fraîches n'ayant pas encore tra-

vaillé. Il ne peut être utilisé que pendant la fermentation des vendanges et des moûts.

En réalité, pour obtenir de bons vins doux, l'addition d'alcool doit être faite avant le départ de la fermentation. S'il y a commencement de fermentation, la dose d'alcool à ajouter doit être plus considérable et on dénature alors le produit.

Cette addition massive d'eau-de-vie n'a pas beaucoup d'importance pour la fabrication des mistelles, mais elle en a pour les vins doux. Le fisc n'a pas fixé la dose d'alcool à employer mais cette proportion ne paraît pas devoir dépasser 10 % du volume du vin à obtenir. Le mutage doit être précédé d'une déclaration effectuée 10 jours à l'avance. Le muteur acquitte immédiatement le montant des frais de surveillance et celui du droit de consommation. Toutefois, le paiement de ce dernier droit est différé pour les récoltants qui prévoient devoir faire des ventes à l'exportation.

Les ventes à l'intérieur entraînent le versement du droit de consommation sur l'alcool ajouté et du droit propre aux vins.

Une fois achevés, les vins doux suivent le même régime que le vin chez les marchands en gros. Ils sont pris en charge comme vins, mais sont suivis pour le volume et le degré. Il est interdit de les mélanger à d'autres vins et de leur faire subir d'autres manipulations que celles nécessaires à leur conservation.

Le Roussillon est aussi gros producteur de mistelles. La mistelle est un moût de 12 à 14° Beaumé dont on arrête la fermentation par une addition brusque de 17 % d'alcool neutre à 95°. Le vin de liqueur ainsi obtenu sert de base à la fabrication d'apéritifs. Autrefois, on employait pour la fabrication des mistelles des alcools d'industrie parce que neutres et d'un prix moins élevé que celui des alcools de vin.

Le mutage à l'alcool de vin non rectifié était fait aussi, mais dans des proportions limitées, car les vins ainsi obtenus ne pouvaient être consommés que très vieux.

Depuis la loi de 1933, on emploie des alcools de vin rectifiés, neutres qui sont vendus aux fabricants par l'Etat. Cependant, la loi laisse subsister les contrats passés entre les maisons d'apéritifs et les distilleries avant 1933.

On fait des mistelles rouges en mélangeant l'alcool aux raisins égrappés et des mistelles blanches en pressurant immédiatement et en mutant simultanément au soufre et à l'alcool.

Le Roussillon produit surtout des mistelles rouges et l'Algérie des mistelles blanches.

La production des vins de liqueur dans les Pyrénées-Orientales approchait de 130.000 hl. en 1912, 56.786 hl. de vins doux naturels et 71.741 hl. de mistelles.

En 1920, on produisit 113.075 hl. de mistelles et seulement 9.506 hl. de vins doux naturels. La consommation des apéritifs à base de vin avait fortement augmenté depuis la suppression de l'absinthe, le commerce négligeait les vins doux naturels.

Ensuite les plantations de cépages nobles se sont multipliées dans le but de produire du vin de meilleure qualité. Les vignes du département fournirent en 1931 environ 300.000 hl. de mistelles et 40.000 hl. de vins doux naturels.

Mais à partir de cette époque, les fabricants d'apéritifs achetèrent moins de raisins et importèrent des mistelles espagnoles ou algériennes. Partout où cela était possible, les viticulteurs groupés en coopératives se sont mis à fabriquer des vins doux naturels.

La production des Pyrénées-Orientales a atteint en 1935 pour les vins doux naturels avec addition d'alcool, 102.268

hectolitres, sans addition d'alcool 19.330 hl. et pour les mistelles 192.407 hl.

Les vins de liqueur sont élaborés soit dans des coopératives où les producteurs d'une commune apportent leurs raisins de choix, soit, plus souvent, dans les caves de particuliers ou de sociétés qui achètent des vendanges dans diverses communes.

On ne rencontre pas en Roussillon le cas d'un gros propriétaire qui crée une marque avec le vin fourni par son domaine.

La production de vins doux naturels par coopératives est assez importante. On trouve des coopératives de ce genre à Banyuls, à Salses. D'autres coopératives sont moins spécialisées mais fabriquent cependant des vins doux naturels à côté de vins de consommation courante.

Mais le long vieillissement nécessaire pour obtenir de bons produits est un sérieux obstacle à la production des vins de liqueur en coopération. Souvent, le manque de capitaux ne permet pas cette attente.

C'est pourquoi les marques fondées par des particuliers ou des sociétés sont nombreuses.

Une forme intermédiaire se rencontre à Banyuls. Des propriétaires groupés dans une société civile « Les vigneron de Banyuls-sur-mer » vinifient leurs raisins en commun dans une cuverie mise à leur disposition par la société des vins de Banyuls naturels, créée en 1904 par Bartissol. Cette société en prend livraison et les fait vieillir longuement avant de les livrer au commerce de détail.

Le grenache, le muscat, le malvoisie et les rancio secs et doux constituent d'excellents vins de dessert. Leur production pourrait encore être développée, mais les débouchés sont restreints, car ces vins sont encore mal connus et les consommateurs leur préfèrent généralement les porto.

Cependant, il faut faire exception pour le vin de Banyuls. Pour ce vin, la demande est importante et son prix est passé en quelques mois, dans le courant de l'année 1936, de 350 francs à 600 francs l'hectolitre.

L'industrie des apéritifs à base de vin est une des plus importantes du département. De très nombreuses marques se sont fondées dans les Pyrénées-Orientales depuis 60 ans. Ces maisons traitent avec les caves coopératives des communes susceptibles de fournir des vins de bonne qualité. Les coopérateurs qui acceptent de vendre au prix offert s'inscrivent. Ils doivent alors vendre au fabricant toute leur récolte titrant plus de 12°.

Le prix est généralement calculé aux 100 kg vendange selon plusieurs paliers, suivant le degré. Ensuite le fabricant prend livraison des raisins et élabore la mistelle.

Pour donner une idée du degré de concentration atteint par cette industrie, nous allons prendre comme exemple la maison Violet, fondée en 1866, qui fabrique le Byrrh.

La maison Violet achète des raisins dans diverses régions du département surtout dans la vallée de l'Agly. Son siège principal est à Thuir, mais elle possède de nombreuses caves dans les Pyrénées-Orientales, notamment à Cases-de-Pène, Maury, Estagel, Tautavel, Port-Vendres. En plus de ces établissements, la maison utilise la cuverie de plusieurs caves coopératives. L'achat annuel est de 30 millions de kilos de raisins au moment des vendanges. Une partie de ces raisins sont importés d'Espagne. La maison est obligée de constituer des stocks énormes, ce qui justifie l'importance de ses chais dont la contenance dépasse un million d'hectolitres.

L'élaboration du Byrrh se fait au siège commercial à Thuir. Pour le mutage on emploie des alcools de vin achetés obligatoirement à l'Etat.

Ensuite le produit est dirigé sur les succursales et dépôts répartis dans toute la France, par wagons-réservoirs et c'est dans ces dépôts que s'opère la mise en bouteilles.

Le personnel, ouvriers, vendeurs, personnel administratif, est en tout de 1.800 personnes.

La vente atteint annuellement 26 millions de bouteilles. L'Etat récupère chaque année, sous forme de timbres, d'impôts, de droits de douane, etc., environ 140 millions de francs.

Les autres maisons d'apéritifs qui sont devenues très nombreuses, surtout depuis 1920, ont une organisation analogue.

L'industrie des apéritifs est un facteur important de vitalité pour le département, elle constitue pour les vins de 12 à 15° un débouché intéressant, mais elle est loin d'être une assurance contre la crise. En effet, l'offre est trop abondante pour la demande. De nombreux villages de la vallée de l'Agly et de la région des Aspres fournissent des vins de qualités sensiblement analogues. Le fabricant d'apéritifs peut alors imposer son prix, qui souvent ne diffère pas de celui des vins ordinaires. En 1935, les vins destinés à la fabrication des apéritifs se vendirent au cours de 60 fr. l'hectolitre environ. Or, dans la vallée de l'Agly, et dans les Aspres, les frais de culture sont élevés et les rendements faibles.

II. — Les distilleries

La distillation permet l'utilisation rationnelle des sous-produits de la vinification. Elle est aussi devenue un moyen d'éviter la mévente du vin en éloignant du marché une partie de la production, la moins bonne, celle qui aurait l'influence la plus dangereuse sur les cours.

Les distilleries sont nombreuses dans les Pyrénées-Orien-

tales, moins nombreuses toutefois que dans les autres départements viticoles du Midi. C'est normal car les Pyrénées-Orientales produisent beaucoup moins de vin, mais cela tient aussi au degré de concentration que cette industrie a atteint dans le département, grâce aux distilleries coopératives.

Six grandes distilleries coopératives traitent la plus grande partie des marcs produits par le département. La plus importante est « la Catalane », installée à Perpignan.

Voici quels sont les divers travaux effectués par cette distillerie.

Tout d'abord, il est procédé à la distillation des vins et des marcs. On peut effectuer directement l'extraction de l'esprit de marc ou bien transformer les marcs en piquettes dont on extrait ensuite l'alcool. On pratique aussi la distillation des lies.

Les grandes distilleries procèdent à la rectification des alcools. Ce travail était fait autrefois par de gros commerçants qui achetaient l'alcool aux distilleries.

Aujourd'hui, la distillation-rectification est effectuée.

Les appareils de la Catalane peuvent traiter 1.000 hl. de piquettes par jour et donner 45 hl. d'alcool neutre à 97°. Le rendement en alcool neutre est d'environ 90 %.

Ensuite on extrait les sous-produits de la distillation des vins marcs et lies. Ils sont nombreux et leur utilisation est très complète dans les grandes distilleries.

1° *Les produits tartriques;*

On extrait le tartre du marc avec l'acide chlorhydrique.

La Catalane produit en moyenne pour chaque campagne de 300 à 400.000 kgs de tartrate de chaux à 50° d'acide tartrique. Le rendement est d'environ 5 kgs de tartrate de chaux pour 100 kgs de marc.

2° *L'huile de pépins de raisins.*

On récupère les pépins des marcs épuisés d'alcool, ces pépins sont ensuite broyés et traités avec des solvants organiques.

La distillerie La Catalane a réalisé la première, dans le monde, l'extraction pratique et continue de l'huile de pépins de raisins. Elle emploie comme dissolvant le trichlorure d'éthylène.

La Catalane peut traiter, grâce à son outillage perfectionné, 4.500 kgs de pépins à 15 % d'humidité et produire 560 à 600 litres d'huile par jour. La production annuelle moyenne de pépins est de 400.000 kgs pour 7 millions de kilogrammes de marc. Le rendement est de 13 à 14 litres d'huile par 100 kgs de pépins. Un rendement identique est obtenu par la distillerie coopérative d'Elne.

3° *Les savons.*

Cette industrie est le corollaire de l'extraction de l'huile de pépins. Avec une partie de cette huile on fabrique des savons de bonne qualité et dont le prix de revient est peu élevé.

On obtient ces savons à l'aide d'une combinaison d'huile et de soude en présence de sel marin. Il suffit d'un kilogramme d'huile pour obtenir 1 kg. 300 de savon. La Catalane peut produire 5 à 6 tonnes de savon par semaine. La distillerie coopérative d'Elne produit annuellement 30 à 40 tonnes.

4° *Les terreaux et les engrais.*

On peut fabriquer un composé de marcs épuisés par l'addition d'un lait de chaux qui rend le milieu alcalin et provoque la décomposition des matières organiques. Ce terreau rend des services dans la fumure des sols argileux. Les terreaux obtenus par triage s'élèvent à 30 % du poids total des marcs non égrappés, on y ajoute le résidu des pépins des-

huilés. La Catalane produit 3.000 tonnes de terreau par an (sur 7.000 tonnes de marcs).

5° *Le combustible.*

Après la distillation, l'extraction des produits tartriques et la fabrication des huiles et terreaux, restent les rafles. Elles sont utilisées comme combustible dans les générateurs des distilleries.

6° *Nourriture des animaux.*

Certaines distilleries emploient les marcs après distillation à la nourriture des animaux.

7° *Déchets après rectification.*

Après la rectification restent des déchets, non alcools et impuretés. Ce sont des aldéhydes, des éthers, des acides gras, etc. Des maisons de produits chimiques achètent ces produits résiduels qui servent notamment dans l'industrie des parfums synthétiques.

8° *Conserverie et pulperie.*

La Catalane a créé récemment une conserverie et une pulperie coopérative qui commence à fonctionner.

Ces productions si diverses trouvent des débouchés assez nombreux:

L'alcool, depuis le décret du 30 juillet 1935, est acheté par l'Etat, qui le rétrocède « pour tous usages impliquant une opération à caractère industriel ou des manipulations faisant perdre au produit, en vertu de la législation relative à la répression des fraudes, le droit à la dénomination générique d'eau-de-vie.

Tous alcools non acquis au service des alcools sont soumis au profit de ce service à une redevance égale à la différence entre le prix de cession, par le service, de l'alcool pour la fabrication des liqueurs et apéritifs et le prix d'achat par ledit service des alcools de vins.

Le taux de cette redevance ainsi que le prix de cession sont fixés par arrêtés ministériels ».

Un compte spécial destiné à résorber les excédents des récoltes viticoles et à financer les arrachages de vignes est ouvert dans les écritures du service des alcools. Ce compte est crédité d'une subvention, du produit de la vente des alcools et du produit de la majoration du droit de circulation sur les vins et les cidres, instituée par la loi du 24 décembre 1934, majoration augmentée de 20 % par le décret du 30 juillet 1935.

Les sous-produits procurent aussi des ressources qui ne sont pas négligeables.

L'acide tartrique est utilisé en vinification et aussi pour la teinture.

Le premier de ces débouchés s'est considérablement restreint depuis qu'on emploie de produits sulfureux pour la vinification.

Aussi, la fabrication de l'acide tartrique s'est ralentie dans les distilleries et parfois même elle s'est arrêtée.

L'huile de pépins est utilisée presque entièrement en savonnerie. Les savons ne sont pas fabriqués de façon intensive, on ne les vend pas, ils sont ristournés aux coopérateurs; certains coopératives associées à un syndicat agricole répandent leurs savons chez les agriculteurs par l'intermédiaire du syndicat.

La Catalane produit annuellement 60 à 80 tonnes de savon, la distillerie d'Elne 30 à 40 tonnes. Elles pourraient en produire beaucoup plus.

Les terreaux et les engrais sont distribués aux coopérateurs au prorata de leurs apports ou bien ils sont vendus aux membres d'un syndicat adjoint à la coopérative. Ainsi:

le syndicat agricole des Pyrénées-Orientales assume la vente du terreau fabriqué par la Catalane.

La distillerie chauffe ses chaudières avec le combustible tiré du marc.

Les déchets après rectification sont vendus actuellement à des maisons de produits chimiques.

CHAPITRE II

LES CONSERVERIES

Les fruits et les légumes, comme toutes les denrées périssables, sont sujets à de fortes variations de prix. Alors que les premiers qui apparaissent sur le marché atteignent des cours souvent très élevés, le reste de la production s'écoule à vil prix. Parfois même, le prix de vente est insuffisant pour compenser les frais de culture et les frais de transport; les horticulteurs laissent alors pourrir la production sur place.

C'est dire l'utilité de l'industrie des conserves qui, en absorbant les excédents de récolte, régularise les cours. La conserverie constitue un débouché certain pour les fruits et les légumes. Elle ne permet pas au producteur de réaliser un bénéfice élevé mais c'est une assurance contre la mévente.

Cette industrie s'est développée récemment dans les Prénées-Orientales; elle n'a pas atteint encore une extension suffisante surtout pour les fruits.

Quant aux légumes, les principales cultures pour la conserve sont actuellement l'épinard, l'artichaud, les petits pois et les tomates.

La principale et la plus ancienne conserverie du Roussillon est la « Catalane » d'Ille-sur-Têt fondée en 1920.

Cette fabrique fait cultiver ses légumes par contrats annuels, en garantissant aux producteurs un prix moyen et en fournissant elle-même les semences, en variétés choisies, convenant facilement pour la mise en conserve, car pour les petits-pois en particulier, toutes les variétés ne peuvent pas être utilisées.

Ainsi les producteurs ne courent plus les risques de la vente au marché, ils peuvent développer leurs cultures sans craindre de ne pas écouler toute leur production.

La Catalane possède un outillage perfectionné et des installations très complètes, car dans cette industrie saisonnière, il est nécessaire de traiter rapidement chaque jour, au fort des récoltes, de très grandes quantités de légumes facilement altérables.

Le système employé pour la fabrication des conserves est le procédé Appert, qui consiste à porter à l'ébullition les légumes contenus dans des récipients hermétiques.

La Catalane fabrique elle-même toutes les boîtes métalliques qui lui sont nécessaires.

Il faut aussi signaler l'existence à Perpignan, d'une conserverie coopérative de tomates, qui peut traiter 80 tonnes de tomates par jour. La production dépassa 1.500 tonnes en 1935. Cette usine fait aussi des conserves d'abricots.

Enfin, récemment, plusieurs distilleries coopératives se sont adjoint une conserverie et pulperie.

Le développement de l'industrie de la conserve est rapide actuellement. Il aurait dû commencer plus tôt. Si on avait construit des conserveries durant la période qui va de 1920 à 1930, au moment de l'accroissement de la culture primeuriale et fruitière, la grave crise de mévente qui a sévi après 1930 aurait été atténuée.

La production des conserveries est vendue à peu près complètement en France. Elle ne peut pas s'écouler à l'é-

tranger où elle est frappée de droits de douane élevés qui atteignent 30 à 50 % *ad valorem* aux Etats-Unis.

En France, l'industrie des conserves doit faire face à la concurrence étrangère, italienne surtout.

L'Italie, qui avait amassé des stocks exagérés vendait ses conserves à un prix qui suffit à peine en France, à couvrir les frais de fabrication des boîtes de fer blanc.

La France a répondu en relevant aussi les droits de douane.

A côté des conserveries, on devrait créer dans les Pyrénées-Orientales, un entrepôt frigorifique qui serait très utile pour la conservation des fruits et la régularisation des cours. Les résultats obtenus par le frigorifique de Nissan dans l'Hérault sont concluants à ce sujet.

CHAPITRE III

L'INDUSTRIE HYDRO-ELECTRIQUE

I. — L'évolution de cette industrie dans les Pyrénées-Orientales.

Bien qu'elles soient moins bien douées que les Alpes au point de vue de la production de l'électricité, les Pyrénées jouissent cependant de conditions physiques favorables à cette industrie.

Si l'aménagement des chutes d'eau y fut plus tardif, cela tient surtout aux difficultés de communications et à l'absence de grands centres industriels à proximité, centres qui auraient provoqué une importante demande de force motrice. Dans les Pyrénées existent seulement l'industrie du fer et quelques industries locales.

Dans l'ensemble de la chaîne, la puissance aménagée est actuellement de 55.000 kilowats et les usines en construction fourniront 40.000 kw (1).

Dans les Alpes, la puissance aménagée est déjà de 473.000 kilowats et les usines en construction y ajouteront encore

(1) JAUBERRY. — « L'électrification de la région pyrénéenne ».

80.000 kw. Le retard que l'on constate dans l'aménagement hydro-électrique des Pyrénées, est donc considérable.

Dans les Pyrénées-Orientales, ce retard est moins grand que dans le reste de la chaîne.

L'industrie hydro-électrique s'y est développée plus tôt et plus rapidement.

Pourtant, à première vue, les conditions physiques ne paraissent pas favorables. Les pluies sont rares, il n'y a pas de glaciers. Cela provoque une grande irrégularité dans le régime des cours d'eau.

Les rivières des Pyrénées-Orientales ont un débit assez abondant en hiver, ce débit atteint son maximum au printemps, à la fonte des neiges. En été et souvent en automne, les eaux sont très basses.

Mais d'autres circonstances, au contraire, sont propices à cette industrie. Le département possède dans le massif du Carlitte, des lacs situés à 2.000 m. d'altitude. Ces lacs constituent de remarquables réservoirs, des régulateurs de chutes; ils rempliront mieux ce rôle lorsque leur aménagement sera terminé. De plus, la montagne tombe brusquement sur des plaines assez basses, cela donne aux rivières une forte pente et un profil irrégulier.

Elles offrent donc aux usines un grand nombre d'emplacements convenables.

Enfin, un élément primordial de l'évolution de l'industrie hydro-électrique dans le département des Pyrénées-Orientales est la demande d'électricité qui est forte dans les plaines riches et peuplées du Roussillon.

Les premières usines hydrauliques apparurent dans les Pyrénées-Orientales vers 1890.

Elles fournissaient la force motrice nécessaire à certaines petites industries locales, minoteries, scieries, forges, etc.

Quelques industriels commencèrent à utiliser l'outillage

électrique; des chutes furent aménagées pour l'éclairage des villes.

Tout cela se créa sans plan d'ensemble, un peu au hasard. Les efforts étaient dispersés, on ne créait des usines qu'en vue de la satisfaction de besoins localisés, ce qui ne tarda pas à devenir insuffisant. Ce ne fut qu'à partir de 1900 qu'on passa aux grands aménagements.

Le département réalisa son électrification par l'intermédiaire de 3 groupements principaux: la Compagnie des chemins de fer du Midi, la Société hydro-électrique roussillonnaise et l'industrie électrique Ecoiffier.

En 1901, la Société hydro-électrique roussillonnaise éclairait Perpignan et ses environs grâce à son usine de Vinça sur la Têt (qui fournissait 550 kw) et à une usine thermique.

L'industrie électrique Ecoiffier avait créé 2 usines sur la Fuilla et sur la Têt, ces 2 usines fournissaient 700 kw et éclairaient une partie du Roussillon avec une usine thermique de secours de 500 kw.

L'électrification s'accéléra après le vote de la loi de 1919 qui posa le principe de l'établissement de plans d'aménagement pour les rivières assez importantes. D'après ces plans, le maximum d'énergie doit être créé avec le minimum d'usines. C'est une réaction contre le désordre qu'on trouvait jusque là dans l'aménagement des chutes d'eau et qui aboutissait à une perte de force.

II. — La production actuelle d'énergie électrique.

L'Agly n'a pas une pente suffisante et son débit est trop irrégulier pour que l'industrie hydro-électrique se développe sur ses bords. Au contraire, le bassin du Tech et surtout celui de la Têt ont été utilisés.

Le bassin du Tech n'a reçu que des aménagements secon-

daïres jusqu'ici, avec les 2 usines de la Société Ecoïffier.

L'usine de la Llau, sur le Coumelade, affluent du Tech, fut mise en service en 1924. Elle utilise sous 375 mètres de chute un débit maximum de 300 litres, sa puissance est de 1250 kw.

L'usine du Pas-de-Loup, sur le Tech, mise en marche en 1910, utilise sous 55 mètres de chute un débit maximum de 3 m³, puissance 700 kw.

Deux autres usines sont en construction: l'usine de Velmanya, 650 kw et l'usine du Tech, 1470 kw.

Une dizaine d'autres usines sont projetées, qui permettraient de tirer du bassin du Tech une puissance supplémentaire de 8.000 kw. Toutes ces usines sont groupées sur le cours supérieur du Tech, en amont de Céret.

Le bassin de la Têt présente des possibilités beaucoup plus grandes au point de vue hydro-électrique, par suite de l'aménagement possible des lacs du Carlitte.

Le lac des Bouillouses a déjà été aménagé par la Compagnie du Midi qui monopolise la haute vallée de la Têt. Un barrage retient 13 millions de m³ d'eau. Nous avons vu, en étudiant le régime des eaux d'arrosage dans le département, qu'il existe un projet d'aménagement du lac de Lanous et les difficultés que rencontre ce projet.

Voici quelles sont les usines existantes dans la vallée de la Têt.

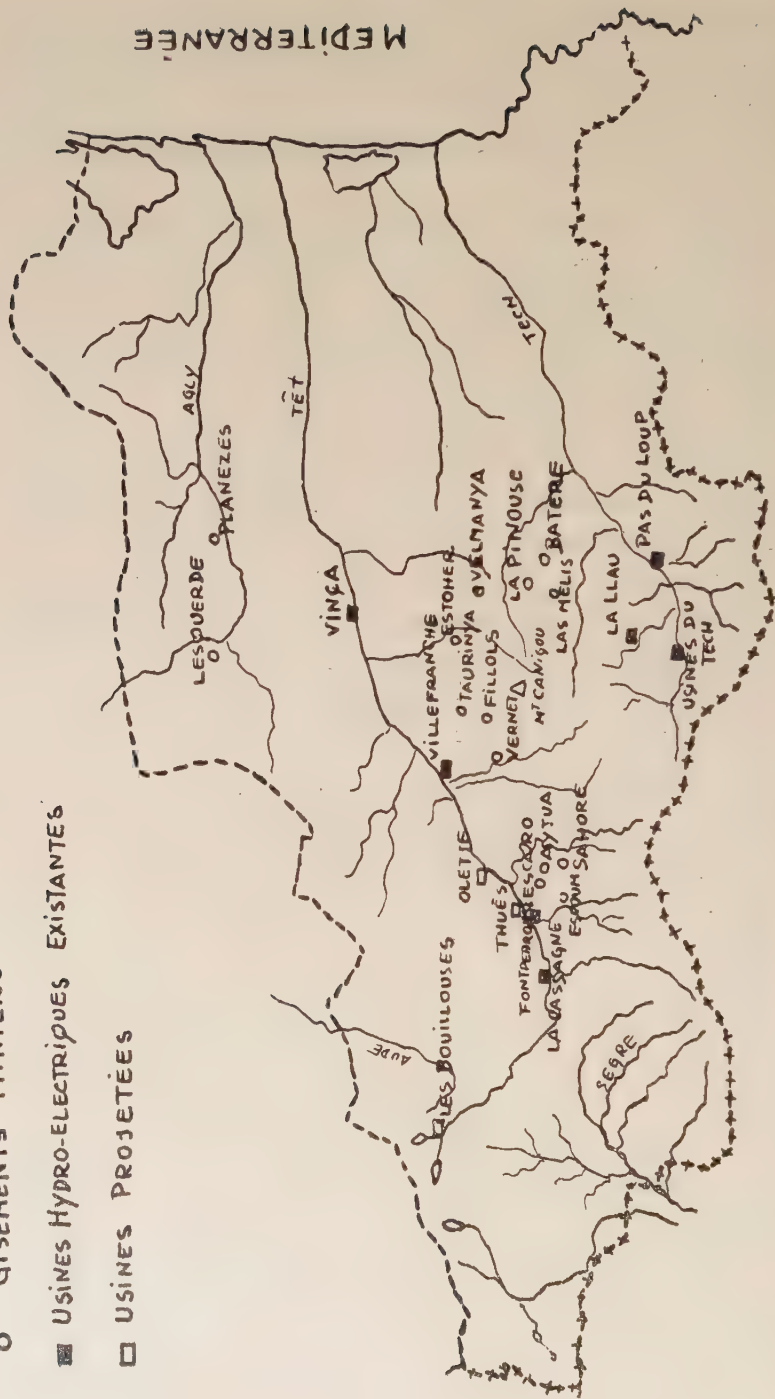
L'usine de la Cassagne a été construite en 1905 par la Compagnie du Midi. Elle fournit le courant continu de 850 volts nécessaire à la ligne à voie étroite de Villefranche à Bourg-Madame. Sa puissance actuelle est de 2.300 kw. elle sera augmentée si le projet d'aménagement du Lanous aboutit.

L'usine de Fontpédrouse appartient également à la S. H. E. M. Elle a à sa disposition un débit maximum de 1.500

○ GISEMENTS MINIERS

■ USINES HYDRO-ELECTRIQUES EXISTANTES

□ USINES PROJETÉES



litres par seconde et une chute de 175 mètres. Sa puissance est de 1.800 kw. Grâce à des réserves d'eau, elle peut fournir des pointes horaires.

En aval, nous trouvons une usine de la Société Ecoiffier à Villefranche. Cette usine, mise en marche en 1906 utilise sous 17 m. de chute, un débit maximum de 3 m³, puissance installée 710 kw.

La Société Hydro-électrique Roussillonnaise possède une usine à Vinça (2.000 kw).

D'autres aménagements sont projetés.

L'usine des Bouillouses est projetée par la S.H.E.M., elle aura une puissance de 3.270 kw.

L'usine de Thués (7.500 kw) et l'usine d'Olette sont également projetées par la Compagnie du Midi.

La Société Ecoiffier a demandé la concession d'une chute de 200 m. sur la Têt à Olette, cette chute sera équipée pour 10.000 CV. La même société envisage aussi l'aménagement des lacs supérieurs de la Carença, cet aménagement régulariserait le cours de la Têt et serait profitable à l'agriculture.

D'autres affluents de la Têt pourraient recevoir des usines. Les usines du bassin de la Têt pourraient donc atteindre une puissance de 35.000 kw.

III. — Le transport et la consommation d'énergie.

L'électrification des Pyrénées-Orientales est actuellement à peu près achevée.

Elle est assurée par la société hydro-électrique roussillonnaise et l'industrie électrique Ecoiffier.

La S.H.E.R. dessert une population de 150.000 habitants environ avec un réseau de 200 km. Elle réclame à une société voisine, la Société méridionale de transport de force, dont les usines sont dans la vallée de l'Aude, l'appoint de

l'énergie indispensable au service de ses réseaux. Cette dernière société est la créatrice du barrage de Puyvalador, qui retient 6 millions de m³.

La Société Ecoiffier possède un réseau à haute tension de 350 km, elle est concessionnaire de plus de 80 communes comprenant plus de 100.000 habitants. Elle fournit aussi le courant à tout le groupe minier des Pyrénées-Orientales.

L'utilisation ordinaire est l'éclairage, mais l'utilisation de l'électricité comme force motrice présente un grand intérêt.

Elle s'est largement développée dans les Pyrénées-Orientales sous forme de petits moteurs électriques, surtout pour les travaux de cave (presseoirs, fouloirs, pompes à vin). Les coopératives de vinification ont, en général, adopté l'outillage électrique, de même que les petites industries comme les fabriques de bouchons, les tissages, etc.

Le labourage électrique ne s'est pas développé dans le département car la propriété est trop morcelée et le sol en général trop accidenté.

L'électrochimie et l'électrométallurgie sont peu répandues dans les Pyrénées-Orientales, alors que dans le reste des Pyrénées, au contraire, on trouve de nombreuses usines pour la fabrication du carbure de calcium, de la cyanamide, de l'acide phosphorique, de l'ammoniaque et du nitrate de chaux et aussi pour les ferro-alliages et la fabrication de l'acier électrique.

Il y aurait intérêt à développer ces industries en Roussillon car cela pourrait donner une impulsion nouvelle à l'industrie minière.

L'électrification des chemins de fer du midi, aujourd'hui à peu près terminée, présente un grand intérêt pour l'industrie hydro-électrique de notre département.

Les débuts de l'électrification des chemins de fer sont

relativement anciens dans les Pyrénées-Orientales. En 1911 fut mise en service la ligne de montagne à voie étroite de Villefranche à Bourg-Madame. La construction de cette ligne avait présenté de grandes difficultés. La voie part de Villefranche à 427 mètres d'altitude passe le col de la Perche à 1600 mètres et descend sur Bourg-Madame à 1143 mètres. Il fallut percer 18 tunnels. L'usine de la Cassagne fournit le courant continu de 350 volts nécessaire.

Cette ligne eut une très heureuse influence sur le développement économique de la Cerdagne jusque là presque complètement isolée.

Ensuite on électrifia le chemin de fer de Villefranche à Perpignan qui est alimenté par un courant monophasé de 1200 volts fourni par l'usine de Fontpédrouse.

La société des chemins de fer des Pyrénées-Orientales exploite une ligne de 39 kilomètres de long qui va d'Arles-sur-Tech à Prats-de-Mollo. Le courant est fourni par une usine située sur le Tech.

Enfin le transpyrénéen d'Aix-les-Thermes à Ripoll passe dans les Pyrénées-Orientales, mais sur une courte distance seulement, du col de Puymorens à Latour-de-Carol.

Par suite de la crise à partir de 1932 la consommation d'électricité a beaucoup diminué en France.

La consommation pour l'éclairage et les usages domestiques resta à peu près stationnaire mais la consommation industrielle qui comprend 80 % de la clientèle des distributeurs marqua un fort recul. Des usines nouvelles qui entrèrent en service aggravèrent cette crise.

Cependant cette régression n'est que momentanée, la consommation d'électricité n'a pas atteint ses limites et doit encore s'accroître. Il est probable que l'industrie hydro-électrique prendra une importance de plus en plus grande dans les Pyrénées-Orientales.

Les usines une fois installées ne sont pas par elles-mêmes créatrices de vie, de plus elles peuvent priver la montagne de son eau et ceci est une question très grave en Roussillon.

Mais il y a des conciliations possibles entre les besoins de l'irrigation et ceux de l'industrie. D'autre part, la montagne ne perd pas tout le bénéfice de la force qu'elle contient, une partie est affectée aux lignes de chemins de fer. Ainsi les régions montagneuses sont mises en valeur, leurs produits trouvent plus facilement des débouchés et l'industrie touristique se développe. Une autre partie de l'énergie électrique fixe les industries dans l'intérieur de la montagne ou à proximité. D'anciennes industries locales ont reparu, de nouvelles se sont créées. Comme le dit M. CAVAILLÉS « l'industrie qui avait déserté au cours du xix^e siècle la montagne pyrénéenne est en train de s'y réinstaller. »

CHAPITRE IV

LES INDUSTRIES EXTRACTIVES

I. — LES MINES.

Le sol et le sous-sol des Pyrénées-Orientales contiennent d'importantes richesses minières. Le fer a seul fait l'objet d'une exploitation sérieuse, mais on trouve aussi du cuivre, du manganèse, du mispickel. Il existe notamment un gisement de cuivre à Canaveilles, près du Canigou, gisement qui fut concédé en 1830. Le minerai est de bonne qualité mais le début des travaux est récent et l'avancement lent.

Un petit bassin de lignite était exploité en Cerdagne, il a été abandonné en 1920.

Le minerai de fer est abondant; les tonnages reconnus, dans les diverses concessions, sont de l'ordre de plusieurs millions de tonnes. Ces gisements sont situés dans la zone dite bassin du Canigou. Ce terme est d'ailleurs impropre car il faut y rattacher le gisement du Puymorens. Ils sont constitués par des lentilles d'hématite et de sidérose incluses dans une bande continue de dévonien et de silurien qui contourne le Canigou. On pense qu'il existe aussi des filons et pas seulement des lentilles car on a extrait à certains endroits des sulfures de fer.

Les gisements de la vallée de l'Agly sont voisins géogra-

phiquement mais très différents géologiquement.

Les minerais du bassin du Canigou, composés d'hématites en surface et de fer carbonaté en profondeur, ont généralement une forte teneur métallique et sont exempts d'impuretés: phosphore en particulier. Aussi le fer est-il exploité depuis fort longtemps dans le département. 20 forges se créèrent entre 1127 et 1671 en Conflent et en Vallespir et le développement de cette industrie se poursuivit au XVIII^e siècle.

La fabrication du fer se faisait suivant un mode assez primitif, le procédé catalan, applicable seulement aux minerais riches. Cette fabrication demandait beaucoup de bois et la consommation exagérée de bois finit par amener la ruine de l'industrie.

Les forêts du Conflent et du Vallespir, situées à proximité des forges disparurent les premières dans le courant du XVIII^e siècle. Le bois dût être apporté de plus loin; le prix de revient du fer augmenta. Le remplacement du charbon de bois par la houille dans l'industrie métallurgique française acheva de ruiner les forges des Pyrénées-Orientales.

L'industrie métallurgique disparut ainsi à peu près complètement du département mais l'industrie minière subsista et demeura prospère pendant longtemps.

Les concessions se multiplièrent à la fin du XIX^e siècle, l'extraction augmenta dans d'assez fortes proportions. Les minerais étaient envoyés dans divers centres métallurgiques français, sauf une faible partie qui était traitée sur place dans le haut fourneau de Ria. Plusieurs concessions durent être abandonnées par la suite mais l'ensemble de celles qui subsistent occupe une superficie de plus de 8.000 hectares.

Nous allons rapidement passer en revue les principales exploitations minières du bassin du Canigou. Actuellement

les travaux sont arrêtés sur la plupart de ces gisements, nous donnerons donc en ce qui concerne l'extraction de minerais et le nombre d'ouvriers employés les chiffres des dernières années pour lesquelles ces mines firent preuve d'une activité normale, c'est-à-dire de 1920 à 1925.

Les mines de Fillols concédées le 25 Germinal, an XIII, appartient à la compagnie des Mines Fonderies et Forges d'Alès.

La capacité de production de ce gisement est de 25.000 tonnes par an de minerai composé d'hématites et de carbonaté grillé. L'outillage compren : notamment une usine hydro-électrique de 100 CV à Taurinya et un four de grillage de minerai qui peut produire 50 tonnes par jour.

En temps normal le personnel est de 100 ouvriers. Les centres d'exploitation sont situés à Taurinya, et à Fillols, les minerais sont expédiés à Alès.

La mine de Sahorre a été concédée en 1917 à la Société des Hauts-Fourneaux de Rouen. L'extraction était en moyenne de 25.000 tonnes d'hématite et de minerai carbonaté. Le personnel était d'environ 60 ouvriers. La mine est reliée par un câble au chemin de fer minier de Vernet-les-Bains. Le minerai était envoyé à Rouen.

La mine de Vernet-les-Bains est exploitée par la Société minière franco-africaine. Elle fournissait 25.000 tonnes d'hématite et de fer carbonaté grillé. Elle possède un compresseur de 50 chevaux et 2 fours de grillage. 80 ouvriers assuraient le fonctionnement de la mine. Les minerais étaient expédiés à Alès, Givors, Chasse.

La mine d'Aytua mise en exploitation en 1911 produisait 1500 à 2000 tonnes de minerai par mois avec 100 à 130 ouvriers. Ce minerai composé surtout d'hématite brune était expédié vers Givors.

On a reconnu en 1925 un nouveau gîte d'hématite et de

carbonaté qui comprend au moins 150.000 tonnes de minerai.

La mine d'Escoums sur le territoire de Nyers fut concédée en 1852.

Son étendue est de 175 hectares plus un droit d'exploitation à ciel ouvert sur 2460 hectares. Un câble aérien de 3 kilomètres amène le minerai jusqu'à Joncet. La mine employait de 60 à 120 ouvriers pour une extraction atteignant 3.000 à 3.500 tonnes par mois. Le minerai était livré aux usines du Centre, Firminy, Chassé, Givors, Saint-Chamond où on l'utilisait pour la fabrication de fontes fines et la construction de blindages.

En 1928 les gîtes en exploitation étaient voisins de leur épuisement lorsqu'on découvrit une lentille nouvelle.

La mine d'Escaro-Nord exploitée par la Société Franco-Africaine produisait annuellement environ 25.000 tonnes de minerai qu'un câble transporteur aérien de 3.500 mètres de long descendait jusqu'à Serdinya.

Les concessions de Sahorre, Thorrent, Escaro-Sud portent ensemble sur 440 hectares, le minerai riche, est composé d'hématite et de fer spathique. Ces concessions sont exploitées par la société des Mines de la Têt. Elles produisaient 75 à 80.000 tonnes et employaient 350 à 400 ouvriers.

Dans la vallée du Tech se trouvent les mines les plus anciennement exploitées. On peut citer parmi elles la mine de Las Indis et Batère, concédée en 1830 elle appartient à la Société civile de Batère. L'outillage comprend une perforatrice mécanique à air comprimé; l'extraction se fait surtout par galeries souterraines.

La Société possède deux usines hydro-électriques l'une à Corsavy l'autre à Arles-sur-Tech. 4 fours de grillage peuvent produire 250 tonnes de minerai grillé par jour. La main-d'œuvre comprenait 250 à 300 ouvriers. L'extraction

atteignait 75.000 tonnes par an. Un câble transporteur aérien de 9 kilomètres évacuait le minerai vers Arles-sur-Tech. De là ce minerai était expédié dans les usines du centre ou en Italie par Port-Vendres.

La mine de la Pinouse concédée en 1844 a une étendue de 104 hectares; l'exploitation se fait par puits et galeries. Le minerai est très riche et très recherché (hématite brune). Il est dirigé en totalité vers Le Creusot.

Le transport jusqu'au chemin de fer est ici particulièrement difficile. Un câble aérien de 1.300 mètres transporte le minerai jusqu'à un chemin de fer minier à voie étroite de 12 kilomètres de long, ensuite un autre câble aérien de 3.500 mètres descend le minerai jusqu'à Amélie-les-Bains. Une usine hydro-électrique fournit l'énergie nécessaire.

Enfin la vallée de l'Agly possède deux gisements, les mines de Planèzes et de Lesquerde, qui fournissaient en 1919, 60.000 tonnes de minerai. Leur exploitation est arrêtée actuellement.

Ce sont les principales exploitations des Pyrénées-Orientales, mais il y en a d'autres, une vingtaine en tout. Le minerai provenant de ces concessions était dirigé presque intégralement vers les usines du centre, cependant l'industrie métallurgique n'a pas complètement disparu des Pyrénées-Orientales et une partie du minerai était traité dans le haut fourneau au bois de Ria, appartenant à la Société Anonyme des Hauts-Fourneaux et Forges de Ria.

Cette usine, établie sur l'emplacement d'anciennes forges catalanes existe depuis plus de 50 ans. Elle est spécialisée dans la fabrication des fontes fines au charbon de bois. L'usine possède trois hauts fourneaux qui peuvent fournir chacun 5.000 tonnes de fonte par an. Les minerais utilisés sont les hématites et les carbonates de fer. Les hématites sont employées directement après triage et concassage. Les

carbonates de fer sont transformés en oxydes par un grillage dans les cinq fours à griller de l'usine. Les fontes produites sont employées pour la plus grande partie à la fabrication d'aciers fins, elles sont comparables comme pureté aux fontes de Suède. Le haut fourneau de Ria occupait 50 ouvriers.

On doit aussi signaler l'usine électrique de Villefranche qui utilise un four électrique pour le traitement des fontes.

L'industrie minière et métallurgique atteint son maximum de prospérité dans le département vers 1913.

Depuis le milieu du XIX^e siècle l'augmentation de la production avait été lente mais continue. De 1880 à 1884 l'extraction annuelle était d'environ 120.000 tonnes, de 1900 à 1904 la moyenne annuelle passa à 250.000 tonnes. En 1913 la production fut de 334.000 tonnes de minerai.

Le département des Pyrénées-Orientales se classait alors deuxième dans la liste des départements français producteurs de fer, après la Meurthe-et-Moselle. Sa production représentait les deux-tiers du fer carbonaté spathique et la plus grande partie de l'hématite brune consommés en France.

Le minerai est très riche, l'hématite tenant en général 48 à 50 % de fer et 3 à 4 % de manganèse. Certaines hématites atteignent parfois la teneur de 57 à 59 % de métal. Le minerai carbonaté tient ordinairement 35 à 37 % de fer et 2,4 à 2,8 de manganèse.

Le plus souvent on grille ce minerai avant de l'expédier.

En 1913 les mines employaient 1595 ouvriers et les minières 115. Environ 1200 ouvriers étaient employés à l'intérieur et 400 au dehors à des travaux de remblayage et de transport. La main-d'œuvre était surtout locale, les étrangers n'étaient pas nombreux.

Presque partout l'ouvrier mineur est en même temps pro-

priétaire et ses champs lui permettent de subsister lorsqu'il est en chômage. La conséquence en est qu'on ne constate nulle part l'existence d'un groupe industriel, sauf à Ria où le haut-fourneau a donné naissance à une petite cité ouvrière. Cependant dans le Vallespir, où l'exploitation des mines se fait plus rarement à ciel ouvert et davantage par puits et galeries assez profonds, les ouvriers sont plus spécialisés. Ils habitent certains petits villages comme Batère, La Pinouse, Corsavy, Saint-Marsal qui demeurent agricoles mais dont les mines constituent la principale raison d'être.

Donc en 1913 les mines du département étaient relativement prospères. La crise de l'industrie minière commença immédiatement après la guerre.

L'extraction s'arrêta dans un certain nombre d'exploitations, certaines concessions furent abandonnées, les autres ralentirent leur fonctionnement.

L'extraction passa de 332.000 tonnes en 1913 à 205.000 en 1926 et à 150.000 en 1928. Elle se maintint à 150.000 tonnes pendant quelques années puis elle tomba à 8 ou 10.000 tonnes. Actuellement presque partout l'extraction est arrêtée, les exploitants ne gardent que quelques ouvriers pour l'entretien du matériel, le chômage sévit en Conflent et en Vallespir, les villages situés à proximité des mines sont ruinés.

Les causes de cette crise sont complexes. Autrefois la pureté des minerais catalans était un sûr garant de leur écoulement, mais aujourd'hui les minerais phosphoreux sont utilisables au même titre que les autres. L'exploitation du bassin ferrifère de Briey est pour beaucoup dans la crise minière de notre région. Dans l'Est l'extraction est plus facile, un ouvrier extrait 5 ou 6 tonnes de minerai par jour alors que l'extraction atteint à peine une tonne par homme et par jour dans les Pyrénées-Orientales.

Les frais de boisage et de remblayage sont élevés dans les mines catalanes.

Les gisements de l'Est plus importants permettent des immobilisations plus grandes et une exploitation plus rationnelle. Ils sont situés à proximité des centres de consommation, non loin des mines de charbon. Dans les Pyrénées-Orientales les gîtes sont constitués par des lentilles très irrégulières et très inégalement réparties que l'on recherche, en sorte que la mine vit au jour le jour. Cette méthode ne permet pas d'effectuer des immobilisations importantes.

Cependant depuis quelques années on commence à faire des recherches à lointaine échéance, mais ces méthodes nouvelles n'ont pu encore porter leurs fruits.

Il faut aussi noter que les hématites commencent à s'épuiser dans de nombreux endroits. Or le minerai carbonaté est moins riche et nécessite un grillage dont les frais se montent parfois à 15 francs la tonne.

Malgré leur prix de revient élevé les minerais catalans pourraient trouver des débouchés, car leur pureté les fait demander pour la fabrication d'aciers spéciaux, si les prix de transport n'étaient prohibitifs.

Le transport par chemin de fer jusqu'aux usines du centre nécessite des frais considérables. De plus les mines sont situées en pays de montagne, les minerais sont grevés de ce fait de frais de transport de la mine à la gare particulièrement élevés, de l'ordre de 10 francs la tonne.

Les exploitants établissent ainsi le prix de revient minimum de la tonne (1) :

(1) Rapport communiqué par le service des mines.

Main-d'œuvre	20 à 23 fr.
Fournitures	8 à 10 fr.
Transport jusqu'à la gare	8 à 10 fr.
Frais généraux	10 à 12 fr.
Total	46 à 56 fr.

la tonne.

Ce prix de revient ne comporte aucune rémunération ni pour le capital ni pour l'administration.

Si l'on ajoute à ces chiffres un prix de transport jusqu'aux usines qui atteint parfois 40 francs on obtient pour une tonne de minerai un prix de revient voisin de 90 francs, alors que les minerais comparables d'Espagne et du Maroc espagnol arrivent à 50 ou 60 francs la tonne dans les ports français, à cause du bon marché de la main-d'œuvre et du frêt.

Une autre cause de la crise minière des Pyrénées-Orientales se trouve dans la réduction de la production métallurgique dans le Centre et dans le déplacement de cette industrie vers l'Est.

Avant la crise les minerais catalans alimentaient, en partie tout au moins, les hauts-fourneaux suivants:

Le Pouzin 5 hauts fourneaux, Alès 2, Decazeville 3, Tarascon 3, Montluçon 1, Givors 2, Firminy 1, Chasse 3, Fumel 3. Le Creusot 3, Ria 1 four au bois.

Sur ces 27 hauts fourneaux 5 ont disparu, 11 sont hors feu et 5 seulement sont en marche. De plus l'abaissement général des prix a conduit à un emploi intensif des ferrailles.

Les causes de cette crise sont donc très complexes. Les exploitants préconisent les solutions suivantes:

Contingentement des minerais étrangers purs de phosphore, établissement sur ces minerais d'un droit de douane

de 12 fr. 80 la tonne, réduction des prix de transport de 25 %.

Les deux premières suggestions ne paraissent pas heureuses.

Au contraire il semble qu'il y aurait intérêt à agir dans le sens d'un abaissement des prix de transport.

Voici les tarifs appliqués pour les expéditions de Ria.

Givors, 516 kilomètres, prix par tonne	38 fr. 25
Chasse, 513 kilomètres, prix par tonne	38 fr. 25
Firminy, 496 kilomètres, prix par tonne	37 fr. 30
Saint-Etienne, prix par tonne	38 fr. 00

Il semble qu'une réduction de 25 % n'aurait rien d'exagéré. Cette mesure contrairement aux deux premières proposées par les exploitants serait de nature à favoriser non seulement les mines de fer mais aussi les usines métallurgiques du Centre.

La Compagnie du Midi envisage de réduire de 5 francs par tonne les taxes actuelles sous condition d'un tonnage mensuel de 500 tonnes. Cette proposition est semble-t-il insuffisante et ne permettrait pas de reprendre l'exploitation dans les mines des Pyrénées-Orientales. Il faudrait atteindre une réduction de 11 à 12 francs par tonne.

Si cette expérience réussissait les Compagnies de chemins de fer pourraient récupérer un tonnage journalier de 1000 à 1500 tonnes.

Le chômage diminuerait ainsi que les dépenses improductives qu'il comporte.

Enfin l'industrie métallurgique du centre pourrait être heureusement influencée par cette mesure.

De leur côté les exploitants devraient se grouper pour concentrer leurs travaux, améliorer leur outillage et aussi leurs méthodes d'exploitation.

Une autre solution de la crise pourrait consister dans le

traitement sur place des minerais au moyen de fours électriques.

Les forces hydrauliques étant abondantes dans la région, il serait facile de trouver l'énergie nécessaire. Mais l'électrométallurgie en est encore à sa période d'essai, jusqu'ici elle s'appliquait surtout au traitement des fontes, actuellement on peut fabriquer de la fonte en partant du minerai (procédé de Levoz de réduction directe des minerais de fer).

L'usine électrique de Villefranche du Conflent qui appartient à la Société des fontes synthétiques du Midi donnait en moyenne 900 tonnes de fontes synthétiques par an avec un personnel de 85 ouvriers. Cette industrie du four électrique devrait se développer dans les Pyrénées-Orientales.

II. — LES CARRIÈRES.

Les Pyrénées-Orientales sont très riches en matériaux utiles pouvant être exploités en carrières, granit, marbre, ardoise, pierre à bâtir, pierre à plâtre, Dolomie, talc, etc...

Autour du Canigou on trouve de fort beaux marbres de toutes teintes; toutefois le marbre blanc y est assez rare. On les exploite dans de nombreuses carrières. Cette exploitation n'est pas toujours rationnelle, les procédés d'extraction sont parfois assez rudimentaires; or, il faut que les blocs extraits ne présentent ni fissures naturelles ni craquelures pour être utilisables. Parfois on ne peut utiliser que le dixième de la roche abattue.

A Rodès, dans la vallée de la Tet, on exploite un vaste gisement de granit qui mesure 3 kilomètres de longueur sur 600 mètres de largeur et 600 mètres de hauteur. Cette masse d'une homogénéité parfaite se détache au coup de mine en blocs énormes. Le granit est d'une finesse exceptionnelle et se travaille avec facilité. Un concasseur permet la livraison mensuelle de 3.000 tonnes de matériaux con-

cassés. 70 ouvriers mettaient en valeur ce gisement dont la production mensuelle atteignait 60.000 pavés. Actuellement ces carrières sont en chômage partiel et ne fonctionnent plus qu'au ralenti.

A Amélie-les-Bains existent des plâtrières utilisées depuis longtemps mais dont l'exploitation rationnelle ne date que d'une trentaine d'années.

L'extraction se fait par galeries ou à ciel ouvert. Des fours d'une contenance de 120 à 150 tonnes servent à la cuisson des blocs de pierre à plâtre. Un plan incliné transporte ensuite les blocs jusqu'à une usine de broyage. Un quai de chargement permet d'expédier le plâtre directement de l'usine.

C'est encore à Amélie que l'on exploite la dolomie frittée. Ce produit est fabriqué en France par très peu d'usines spécialistes, et cependant son utilité est considérable.

La dolomie est un carbonate double de chaux et de magnésie utilisé en métallurgie. Elle sert à débarrasser la fonte des impuretés provenant du minerai, silice, soufre, phosphore.

Lorsque la fonte en fusion est mise en présence de dolomie dans les fours à acier, les impuretés du métal se combinent à la dolomie et forment des carbonates, des phosphates des silicates de magnésie qui viennent flotter en scories à la surface du bain, de sorte que les impuretés sont éliminées.

A l'usine d'Amélie, la dolomie est traitée dans des cubilots spéciaux et perd d'abord son acide carbonique, puis elle se transforme à haute température, se recroqueville, se « fritte ».

C'est cette dolomie, frittée qui est utilisée par l'industrie métallurgique.

A Baixas non loin de Perpignan s'est créé, il y a une cin-

quantaine d'années, l'industrie de la chaux hydraulique. Cette chaux présente la qualité de durcir sous l'eau ce qui la rend préférable à la chaux grasse pour les constructions. Une usine s'est établie à côté de la carrière, ses cinq fours peuvent produire plusieurs milliers de tonnes de chaux par an.

L'usine a entrepris aussi la fabrication des chaux agricoles. La chaux grasse qui est abondante à Baixas est utilisée dans les distilleries, dans les papeteries, dans les usines où l'on fabrique le carbure, mais elle trouve son principal emploi en agriculture, elle entre notamment dans la composition des poudres cupriques (elle sert à neutraliser le sulfate de cuivre).

On doit enfin signaler dans le département l'existence de nombreux gisements d'argile qui ont donné naissance à des briqueteries.

CHAPITRE V

LES PORTS ET L'INDUSTRIE DE LA PECHE

1° LES PORTS.

La côte roussillonnaise est sablonneuse et inhospitalière sauf aux pieds des Albères où de nombreuses baies bien abritées du vent par des éperons rocheux offrent un excellent abri à la navigation.

C'est là que s'est créé le seul établissement maritime important des Pyrénées-Orientales, Port-Vendres. Les Romains avaient déjà apprécié l'heureuse disposition de la rade puisqu'ils avaient établi une base militaire et construit un phare.

Ensuite le rôle commercial de Port-Vendres fut peu important jusqu'à la fin du xix^e siècle.

La Compagnie du Midi et la Compagnie de Navigation Mixte ranimèrent l'activité de ce port en créant des relations maritimes régulières avec Alger et Oran.

Situé à 30 kilomètres de Perpignan, sur la grande ligne Paris-Bort-Bou, Port-Vendres, grâce à la Compagnie du Midi qui applique des horaires commodes et grâce aux paquebots rapides de la Compagnie de Navigation Mixte, est devenu la voie la plus sûre et la plus courte pour l'Afrique du Nord.

La durée de la traversée est brève, 22 heures pour Alger, 30 heures pour Oran, alors que Marseille est située à 30 et 38 heures de ces villes.

Ces avantages attirent des passagers de plus en plus nombreux chaque année. En 1929, 71.515 passagers s'étaient embarqué ou avaient débarqué à Port-Vendres; en 1935, 97.895 personnes ont transité par Port-Vendres qui se classe 11° port français pour les passagers.

Malheureusement pour les marchandises la situation est moins bonne.

L'arrière pays produit du vin et du minerai de fer. Actuellement il ne peut pas être question d'exporter du vin et les mines de fer des Pyrénées-Orientales ne sont plus exploitées qu'au ralenti.

Ainsi, par suite de l'insuffisance du frêt de retour, Port-Vendres ne peut pas entretenir un trafic actif. Les statistiques montrent bien cette insuffisance des exportations.

En 1935 on a importé par Port-Vendres 84.886 tonnes de marchandises diverses on n'a exporté que 16.198 tonnes.

Les marchandises importées sont des vins, des fruits et des primeurs d'Algérie. Le tonnage qui transite par Port-Vendres est à peu près stationnaire depuis de longues années, il varie autour de 100.000 tonnes, 112.000 tonnes en 1933, 108.953 en 1934, 100.734 en 1935.

Port-Vendres est 29° dans l'ordre de classement des ports français pour le trafic marchandises.

Le tonnage qui passe par la gare de Port-Vendres s'est élevé en 1935 à 59.347 tonnes. On remarque que sur un total de 100.784 tonnes de marchandises diverses 59.347 tonnes seulement ont emprunté les services de la Compagnie du Midi ceci montre la concurrence efficace des transports sur route.

Les autres ports roussillonnais se livrent uniquement à la pêche.

2° LA PECHE.

La vie maritime est peu importante sur les côtes roussillonnaises, les pêcheurs ne sont pas très nombreux. Cependant il existe quelques petits ports de pêche comme Collioure, Banyuls et Le Barcarès.

Port-Vendres même tire une partie de ses ressources de la pêche, puisqu'il y avait dans ce port en 1935, 178 bateaux armés pour la pêche qui ont capturé 599.259 kilogs de poissons divers dont la vente a rapporté la somme de 2.301.952 francs.

A Collioure la flotte de pêche est de 80 bateaux environ dont une cinquantaine destinés à la pêche à la sardine et à l'anchois.

Il y a une centaine de bateaux à Banyuls et 150 au Barcarès. Toutes ces barques sont maintenant munies de moteur.

On pêche surtout sur les côtes roussillonnaises la sardine et l'anchois.

La pêche à la sardine nécessite un temps calme. La sardine est abondante du Cap Béarn au Cap Leucate, elle apparaît de mars à avril et disparaît en octobre. Elle se pêche de nuit avec de grands filets de 90 à 100 mètres de long et de 22 mètres de haut. On en prend parfois des quantités considérables, en 1918 on en pêcha à Collioure 665.000 kgs. alors que la moyenne est de 350.000 kgs. L'anchois se pêche avec des filets spéciaux à mailles très fines.

Enfin, la pêche à la traine, pratiquée de jour et de nuit surtout en été et en automne avec deux barques qui traînent un filet de grande ouverture permet de prendre toutes les variétés de poissons.

A Banyuls et à Collioure on pêche surtout la sardine et l'anchois, au Barcarès on pratique la pêche de tous les poissons.

Les bénéfices se répartissent différemment suivant les genres de pêches. Pour la sardine, par exemple, on fait 7 parts et demi, trois pour l'armateur, une pour chacun des 4 matelots, une demi part pour le mousse.

La vente du poisson se fait à la criée sur la plage, dès l'arrivée des bateaux. L'unité de poids est le demi-quintal.

Le nombre des pêcheurs diminue sur les côtes roussillonnaises. La pêche est un métier aléatoire subordonné au temps et aux migrations du poisson qui sont parfois très irrégulières. Les pêcheurs français sont handicapés par rapport aux pêcheurs espagnols qui pratiquent la pêche au feu interdite en France.

Enfin, l'augmentation du nombre des dauphins provoque parfois la destruction des filets qui sont fort coûteux.

Heureusement les marins sont souvent agriculteurs, dans la région de Port-Vendres, Banyuls, les pêcheurs possèdent fréquemment de petites vignes, ce qui leur procure des ressources supplémentaires.

Pour développer la vie maritime des côtes roussillonnaises on a préconisé le remplacement des barques par des chalutiers qui pourraient s'éloigner davantage de la zone littorale et prendre plus de poissons. Mais les fonds ne paraissent pas favorables aux chalutiers sur le littoral catalan.

De plus la pêche est limitée par la consommation locale des régions situées à proximité de la côte, et cette consommation est peu élevée.

On pourrait, dit-on, installer des conserveries qui assureraient un débouché certain au produit de la pêche. Mais il est douteux que l'on puisse établir des prix de revient

aussi bas que ceux qui sont obtenus par les conserveries de l'océan ou de la Manche.

Une seule industrie de conservation du poisson a pris une certaine importance dans les Pyrénées-Orientales, c'est celle des salaisons, pratiquée à Collioure.

Cette industrie est très ancienne dans le département puisqu'elle est encore régie par un décret de 1618. Mais ce n'est que depuis une cinquantaine d'années que la réputation des sardines et des anchois de Collioure s'est répandue. Avant la guerre cette industrie employait 400 personnes.

Actuellement elle a un peu déclinée par suite de la concurrence italienne.

CHAPITRE VI

LES STATIONS THERMALES ET CLIMATIQUES DES PYRENEES-ORIENTALES

Le département des Pyrénées-Orientales occupe une place privilégiée au point de vue du tourisme. Les stations thermales y sont nombreuses ainsi que les stations climatiques échelonnées à toutes les altitudes, enfin plusieurs villes balnéaires jalonnent le rivage de la Méditerranée. Toutes ces stations jouissent d'un climat privilégié à quelque altitude qu'elles soient.

De nombreuses sources thermales entourent le Canigou. Elles attirent tous les ans un assez grand nombre de malades.

Vernet-les-Bains, au pied du Canigou, possède des établissements de bains et d'hydrothérapie bien installés où des eaux sulfureuses sodiques permettent de traiter les affections des voies respiratoires.

A Amélic-les-Bains naissent des sources sulfureuses sodiques à température élevée. La douceur du climat de cette ville provoque la venue de nombreux hivernants.

La Preste dans la vallée du Tech possède des eaux sulfureuses sodiques.

A Thuès-les-Bains on trouve des eaux sulfureuses à thermalité élevée d'une abondance extrême.

Les eaux de Canaveilles et de Saint-Thomas, villages voisins de Thuès, ont des caractères analogues.

Il existe encore des eaux sulfureuses sodiques à Molitg, à Villeneuve-des-Escalades.

Les eaux du Boulou, bicarbonatées sodiques, présentent des analogies avec celles de Vichy. Elles sont mises en bouteilles et font l'objet d'une vente importante.

Enfin il faut signaler dans la vallée de l'Agly un établissement aux eaux sulfatées calciques dans les gorges de la Fou.

Au total 116 sources sulfureuses, 3 sources bicarbonatées et 3 sources ferrugineuses sont exploitées dans le département.

Parmi les stations balnéaires on peut citer Canet à 12 km. de Perpignan, Le Barcarès, Argelès. Enfin, sur la côte rocheuse, Collioure et Banyuls, qui possèdent le climat le plus chaud, le plus sec et le plus lumineux de France.

Les stations climatiques sont nombreuses. La construction de la ligne de Cerdagne par la Compagnie du Midi est à la base du développement du tourisme dans les régions montagneuses du département.

C'est la Compagnie du Midi qui créa Font-Romeu en 1910.

Depuis cette station voit chaque année sa vogue accrue surtout grâce aux sports d'hiver.

Situé dans un site remarquable à 1.800 mètres d'altitude, Font - Romeu est à 80 kilomètres de Perpignan et à 2 heures de Toulouse par le transpyrénéen. Été comme hiver de nombreux touristes y séjournent.

Mont-Louis est aussi un centre climatique fréquenté. En-

fin, tous les villages de Cerdagne et du Capcir reçoivent en été de nombreux touristes.

Malgré tout le tourisme n'occupe pas dans les Pyrénées-Orientales la place qu'il devrait avoir. Cela tient à la situation défavorable du département loin de toutes les grandes villes françaises et aussi à ce que de nombreuses stations sont mal organisées pour recevoir des touristes.

Sur ce point cependant de grands progrès ont été réalisés depuis quelques années et un effort sérieux a été fait pour la mise en valeur des richesses thermales et climatiques du département.

La clientèle de ces stations est surtout régionale, les estivants viennent généralement des départements voisins. Cependant les villes thermales et certains centres comme Font-Romeu ou Banyuls ont une clientèle plus étendue.

CHAPITRE VII

INDUSTRIES DIVERSES

1° *Le liège et les bouchons.*

La production du liège et la fabrication des bouchons constituent une importante source de richesse pour les Pyrénées-Orientales. Le liège est produit par les vastes forêts de chênes-liège des Albères, forêts qui s'étendent sur tout le versant français de cette chaîne.

Le chêne-liège est un arbre qui croît et se multiplie sur tout le littoral de climat méditerranéen. On le trouve à l'état sauvage en Corse, en Sardaigne, dans le Var, les Alpes-Maritimes, les Pyrénées-Orientales, etc...

Les forêts de chênes-lièges se repeuplant par elles-mêmes, les principaux frais de culture consistent dans le débroussaillage qui doit être fait à intervalles réguliers, l'élagage et l'écorçage. Ces frais ne sont pas très élevés, mais des incendies de forêts dévastent très fréquemment les plantations de chênes-liège en période de sécheresse. Le chêne-liège souffre aussi de maladies parasitaires et organiques. Enfin les changements de température sont dangereux au moment de l'écorçage.

On enlève l'écorce de l'arbre tous les 10 ans environ. L'écorçage se fait au mois de juillet.

Les 1300 hectares de forêts de chênes-liège des Pyrénées-Orientales donnent 400 tonnes de liège par an soit 3 quintaux à l'hectare en moyenne.

Le liège brut est vendu aux fabricants de bouchons, son prix varie de 120 à 200 francs le quintal selon la qualité.

De nombreux fabricants de bouchons se sont installés dans la région de Céret, ils utilisent le liège des Pyrénées-Orientales et aussi une quantité importante de liège espagnol. Le liège catalan est de qualité excellente il est recherché pour la fabrication des bouchons destinés à fermer les bouteilles contenant des vins de grand cru, Bordeaux, Bourgognes, Champagnes, etc....

On taille le liège à la main ou à la machine. La fabrication familiale subsiste encore mais son importance est maintenant négligeable.

Une soixantaine d'usines dont certaines sont très anciennes occupent un millier d'ouvriers. Ces fabriques sont généralement bien outillées.

La production totale atteint annuellement 100 millions de bouchons de toutes sortes (dont 15 millions de bouchons spéciaux pour les vins de crus).

Les déchets sont employés à la fabrication d'agglomérés de liège.

Actuellement l'industrie des bouchons marche à plein rendement et permet de limiter le chômage dans le bas Vallespir. Mais l'offre de main-d'œuvre étant trop importante les salaires sont bas.

2° Les tissages du Vallespir et l'industrie sandalière.

L'industrie de la laine très ancienne à Prats-de-Mollo, entra en décadence au début du siècle dernier.

Récemment les tissages reparurent dans le Haut Valles-

pir mais il fabriquent seulement de la toile à voile pour espadrilles.

C'est la fabrication des sandales ou espadrilles, chaussures populaires aux semelles tressées, industrie qui date de fort longtemps dans le Vallespir, qui a déterminé l'installation de tissages.

Cette industrie a pris une certaine extension. Le Vallespir reçoit des jutes de Calcutta, des chanvres d'Italie. Les fabriques filent leur jute, tissent les toiles et les doublures elles-mêmes. On a adjoint des blanchisseries et des teintureries à ces tissages. Ils fournissent la toile nécessaire aux fabriques de sandales du Vallespir et même envoient les deux-tiers de leur production aux sandaliers des Basses-Pyrénées.

Jusqu'ici la fabrication de tissus autres que la toile à voile ne s'est guère développée. Cependant les tissages du Vallespir sont avantagés au point de vue de la force motrice; ils peuvent obtenir l'énergie électrique à bon compte. La société des tissages du Tech supérieur utilise une centrale électrique qui fournit 250 CV.

Pour le transport les lourds tarifs des chemins de fer pourraient être évités en exportant la production par Port-Vendres.

Actuellement les tissages se bornent à approvisionner en toile l'industrie sandalière. Celle-ci était jadis uniquement l'apanage des ateliers familiaux où l'espadrille était fabriquée à la main. Ce procédé avait pour effet un prix de revient élevé, il subsiste encore, mais avec une importance plus faible depuis que des manufactures se sont créées où la fabrication des espadrilles se fait en grande série.

La division du travail, la spécialisation du personnel, l'outillage mécanique permettent à ces manufactures de

fabriquer quotidiennement des milliers de douzaines d'espadrilles.

Les tissages et l'industrie sandalière occupent normalement à Saint-Laurent de Cerdans et à Prats-de-Mollo plus de 2.000 ouvriers, contribuant ainsi à la prospérité du Vallespir.

Actuellement, l'activité de ces fabriques s'est un peu ralentie et certaines sont en chômage partiel.

3° *La chocolaterie catalane.*

C'est une vieille industrie catalane puisque c'est un fabricant perpignanais qui créa au ^{xvii}e siècle l'industrie chocolatière en France (1).

Depuis, cette industrie a subi une longue éclipse mais elle a repris récemment une assez grande activité à Perpignan et surtout à Arles-sur-Tech.

Les fabricants ont adopté un outillage perfectionné. Toutes les variétés de chocolats sont fabriquées à des prix de revient inférieurs aux autres prix français.

L'industrie chocolatière est restée prospère malgré la crise et occupe une partie de la population d'Arles-sur-Tech.

4° *Les douelles et la tonnellerie.*

Les douelles sont des planchettes en bois de chataignier dont l'ensemble forme le corps d'un tonneau. Les forêts de châtaigniers du Vallespir fournissent le bois nécessaire à la fabrication des douelles.

Autrefois l'écoulement de la production se faisait surtout

(1) Enquête du journal « L'Indépendant ».

dans le département. La fabrication des douelles cessa presque complètement pendant la période du phylloxera puis reprit.

L'outillage s'améliora, on employa des scies mécaniques actionnées par une machine à vapeur. Mais après la guerre l'augmentation des tarifs des chemins de fer fut désastreuse pour cette industrie. La concurrence italienne et espagnole commença à se développer. Enfin, la maladie de « l'encre » qui s'attaqua aux châtaigniers rendit le prix de revient plus élevé.

La tonnellerie industrie connexe à celle des douelles fut atteinte par les transports par wagons-réservoirs et camions-citernes.

L'industrie des douelles et la tonnellerie subsistent cependant encore dans le Vallespir mais avec une activité très diminuée.

5° *La fabrication des manches de fouets.*

Les manches de fouets ou « Perpignans » sont fabriqués dans la région de Sorède, aux pieds des Albères, dans le bas Vallespir. On utilise pour leur fabrication le micocoulier qui donne un bois très souple et dont les fibres sont très longues. Cet arbre a fait l'objet de plantations importantes. Il se traite en taillis exploités vers l'âge de 10 ans. Un plant donne à cet âge environ 40 kilogs de bois.

Plusieurs petites manufactures confectionnent ces fouets. Les moyens de fabrication autrefois rudimentaires se sont perfectionnés, on tresse aujourd'hui les brins des fouets à la vapeur. On ne fabrique pas seulement des manches de fouets mais des cannes, des sticks et aussi avec les bois de qualité inférieure des attelles et des fourches.

Cette petite industrie locale était très prospère autrefois.

puis la concurrence italienne est venue entraver ses progrès.

Actuellement on signale une recrudescence d'activité dans cette industrie par suite de la suppression de la concurrence italienne.

6° *Les poudres cupriques.*

La fabrication des poudres cupriques date d'une cinquantaine d'années dans les Pyrénées - Orientales. Ces poudres sont destinées à traiter les maladies cryptogamiques de la vigne et plus particulièrement le mildiou. Elles sont indispensables à la viticulture et leur fabrication s'est développée dans tout le Midi.

Dans le département, la principale usine qui fabrique des poudres cupriques est située à Prades.

On utilise un talc de composition spéciale, exploité non loin de Prades, auquel on ajoute une dissolution bouillante de sulfate de cuivre. On obtient ainsi une solution à action pour partie immédiate et pour partie différée.

7° *La fabrication de la dynamite.*

Une importante usine installée à Paulilles près de Port-Vendres fabrique de la dynamite. Elle appartient à la Société Générale pour la fabrication de la dynamite. Elle a été créée en 1870 pour les besoins de la défense nationale.

Elle continua ensuite à fabriquer de la dynamite pour les exploitations minières et les travaux publics. La fabrication demeure sous le contrôle permanent du service des poudres.

L'usine a subi de nombreuses modifications dans un but de sécurité. Elle fabrique elle-même les acides sulfuriques et nitriques qui lui sont nécessaires (elle en livre une partie à la viticulture).

Elle fabrique aussi l'acide chlorhydrique et le sulfate de soude.

Un laboratoire d'analyse contrôle la pureté des matières premières, car cette pureté est un facteur de sécurité. Chacune des opérations faites par l'usine, fabrication de la nitroglycérine, incorporation à la nitroglycérine de substances appropriées, encartouchage de la dynamite est effectuée dans des bâtiments isolés les uns des autres, avec un personnel réduit au minimum.

L'usine peut fabriquer jusqu'à 2000 tonnes de dynamite par an. Cette dynamite est destinée aux exploitations minières des Pyrénées-Orientales, de l'Aveyron, du Tarn, du Gard, de l'Hérault, de la Loire, etc...

Une partie est exportée par Port-Vendres dans les colonies françaises.

Pendant la guerre l'usine occupait 1.200 ouvriers et fabriquait de la poudre à canon. L'effectif actuel est d'environ 500 ouvriers.

8° *Les industries perpignanaises.*

Perpignan est avant tout une ville agricole et commerçante qui tire ses revenus de l'exportation des primeurs et des vins.

Il existe cependant à Perpignan des industries locales qu'on ne saurait passer sous silence car elles emploient une partie appréciable de la population.

Une des plus importante est celle du papier à cigarette.

La maison Bardou-Job fondée à Perpignan vers 1840 fabrique elle-même le papier et les cartonnages qui lui sont nécessaires dans ses usines des Pyrénées; ensuite ces produits sont manutentionnés à l'usine de Perpignan où ils prennent leur forme définitive.

Grâce à l'outillage électrique et à une division du travail

très poussée 400.000 cahiers de papier à cigarette sortent tous les jours de cette usine.

Une autre maison perpignanaise fabrique le papier *Nil*. Ces deux maisons occupent ensemble près d'un millier d'ouvriers.

L'industrie céramique est aussi assez active à Perpignan et même dans tout le département par suite de l'existence de nombreux gisements d'argile. Il faut distinguer dans cette industrie la céramique fine, c'est-à-dire la poterie, et la céramique de construction, cette dernière est largement représentée dans les Pyrénées-Orientales.

La poterie était autrefois une industrie prospère surtout dans la région de Thuir où il existait vers 1880, dix fabriques employant un nombreux personnel. Actuellement, ces fabriques ont disparu.

Au contraire les tuileries et les briqueteries sont moins nombreuses qu'autrefois mais plus importantes.

L'apparition des fours continus qui demandent une alimentation importante pour avoir un rendement pratique a provoqué cette concentration.

A Perpignan où le sous-sol contient une argile abondante trois usines se sont créées. Elles sont munies de fours continus et sont installées toutes les trois à proximité des gisements d'argile et de la voie ferrée. Elles fabriquent des briques de toute nature, des tuyaux de drainage, des tuiles, etc... etc...

D'autres usines existent dans le département notamment à Elne, à Thuir, à Prades.

On peut encore citer parmi les industries perpignanaises des ateliers de wagonnage importants où l'on répare les wagons de la Compagnie du Midi.

La bijouterie catalane était autrefois célèbre. On utilisait les grenats assez répandus en territoire catalan. Aujourd-

d'hui on fait venir des grenats étrangers qui sont d'abord taillés dans le Jura puis montés à Perpignan. Cette bijouterie est vendue, pour la plus grande partie, en Espagne.

D'autres industries locales peuvent présenter un intérêt historique mais leur importance économique est négligeable.

CONCLUSION



CONCLUSION

L'évolution économique du département des Pyrénées-Orientales a été surtout une évolution agricole.

Par suite de la révolution agricole du XVIII^e siècle et du progrès des transports, l'économie ancienne, où toutes les cultures étaient représentées a fait place à une spécialisation croissante.

La culture de la vigne s'est développée la première comme dans tout le Midi de la France.

Cependant le Roussillon n'a pas pris l'aspect banal des plaines viticoles du Languedoc, car, partout où l'irrigation est possible, la culture maraîchère et l'arboriculture fruitière se sont implantées.

Les primeurs et la vigne sont actuellement les principales ressources du département. La vigne fait vivre environ 20.000 familles, l'horticulture 10.000.

Dans les régions montagneuses l'évolution a été moins marquée, cependant l'arboriculture fruitière a amélioré l'ancien genre de vie basé sur la culture des céréales et l'élevage.

L'industrie n'eut jamais une place prépondérante dans la vie économique du département. Les vieilles industries catalanes disparurent au début du XIX^e siècle car elles ne s'adaptèrent pas assez vite aux progrès de la technique.

Ensuite des industries anciennes reparurent, des indus-

tries nouvelles se créèrent mais sans prendre une grande importance à l'exception de l'industrie des vins de liqueur.

Les Pyrénées-Orientales envoient donc en France surtout des vins et des primeurs; le reste n'a qu'une importance limitée. Les importations sont constituées par une grande quantité de denrées alimentaires et de produits industriels.

La richesse du département dépend directement de la prospérité du commerce des vins et de celui des primeurs.

Après la période du phylloxera et la grave crise viticole de 1907, les Pyrénées-Orientales connurent un développement économique remarquable qui atteignit son maximum de 1920 à 1930. Les vins se vendaient à des prix élevés, les primeurs trouvaient à l'étranger des débouchés rémunérateurs.

Les industries locales étaient prospères sauf l'industrie minière déjà en déclin.

La crise qui commença en 1930 atteignit surtout la viticulture. Comme c'était la principale ressource des Pyrénées-Orientales le département tout entier s'en ressentit. Le chômage parut, il devint assez important à Perpignan et dans le Vallespir par suite de l'arrêt de l'exploitation des mines et du marasme des autres industries. Dans certaines communes du Vallespir le chômage atteint le cinquième de la population ouvrière.

A Perpignan les chômeurs reçoivent une allocation, dans le reste du département on les emploie dans des chantiers communaux ou départementaux.

Le nombre des chômeurs est sujet à d'importantes variations saisonnières. Il atteint son maximum au mois de février ou de mars, puis diminue progressivement au moment de la reprise des travaux agricoles.

En septembre, à l'époque des vendanges les chômeurs sont très peu nombreux.

Au mois de mars 1935 il y avait dans les Pyrénées-Orientales 2200 chômeurs. On en comptait à peine 400 au mois de septembre de la même année.

En mars 1936 2400 chômeurs sont inscrits.

A la fin du mois d'avril leur nombre est tombé à 1700, soit 71 chômeurs pour 10.000 habitants.

A la même époque il y avait dans l'Hérault 3821 chômeurs soit 70 pour 10000 habitants.

Au point de vue du chômage la situation est donc à peu près semblable dans ces deux départements.

Le vrai remède de cette crise serait l'amélioration de la situation viticole qui permettrait la reprise du travail.

Dans quel sens l'évolution économique des Pyrénées-Orientales doit elle se diriger dans l'avenir?

Il ne semble pas qu'il puisse y avoir de grandes modifications dans la vie agricole du département.

La vigne et les primeurs réalisent, étant donné les conditions géographiques et climatiques la meilleure utilisation du sol.

On ne peut qu'apporter à ces cultures des perfectionnements de détail dans le but de diminuer les prix de revient.

Dans le domaine de la viticulture il faut multiplier les caves et les distilleries coopératives, afin de réduire les frais généraux.

La création de syndicats communaux de défense antiparasitaire serait utile. La défense contre les insectes est assez mal comprise dans notre département comme d'ailleurs dans toutes les régions viticoles en général.

On devrait adopter une organisation générale dans le genre des associations syndicales autorisées, car cette défense est d'intérêt collectif. Il faudrait qu'une loi fasse intervenir ici la contrainte administrative de la même façon que

la loi de 1888 l'a imposé pour des travaux limitativement énumérés.

Les viticulteurs doivent planter de bons cépages susceptibles de donner des vins de qualité et augmenter la production par coopératives des vins doux naturels qu'une publicité bien organisée pourrait faire mieux connaître en France.

La culture des raisins de table doit être étendue.

Enfin lorsque cela est possible on doit remplacer la vigne par la culture maraîchère.

Pour y arriver, une meilleure utilisation des eaux est nécessaire.

L'aménagement des lacs situés à haute altitude permettrait la multiplication des canaux d'arrosage. Leurs eaux devraient être mieux réparties et la réfection des règlements des syndicats d'arrosage s'impose.

Il faut multiplier dans la plaine les forages de puits artésiens.

Pour les fruits et les primeurs la création de coopératives d'expédition, de conserverie et de vente serait avantageuse ainsi que celle d'entrepôts frigorifiques.

Dans les régions montagneuses les agriculteurs doivent perfectionner leurs procédés d'exploitation restés souvent archaïques et créer des groupements de sélection pour les semis. Les vergers devraient être développés.

En ce qui concerne l'élevage l'amélioration des pâturages est nécessaire.

Enfin des améliorations générales doivent être réalisées, mise en valeur des landes marines trop salées ou trop humides par l'étude de l'assainissement de ces terrains, mise en valeur des terres incultes par leur boisement.

En ce qui concerne l'industrie l'abaissement des prix de

transport permettrait à l'industrie minière de reprendre son activité.

Enfin toutes les industries locales devraient utiliser plus largement l'énergie électrique et améliorer leur outillage.

En résumé le département des Pyrénées-Orientales a atteint, semble-t-il en ce qui concerne l'agriculture, le point de développement le mieux en rapport avec les caractères géographiques du milieu. Sa richesse économique est subordonnée maintenant aux facultés d'évacuation et de vente de ses produits.

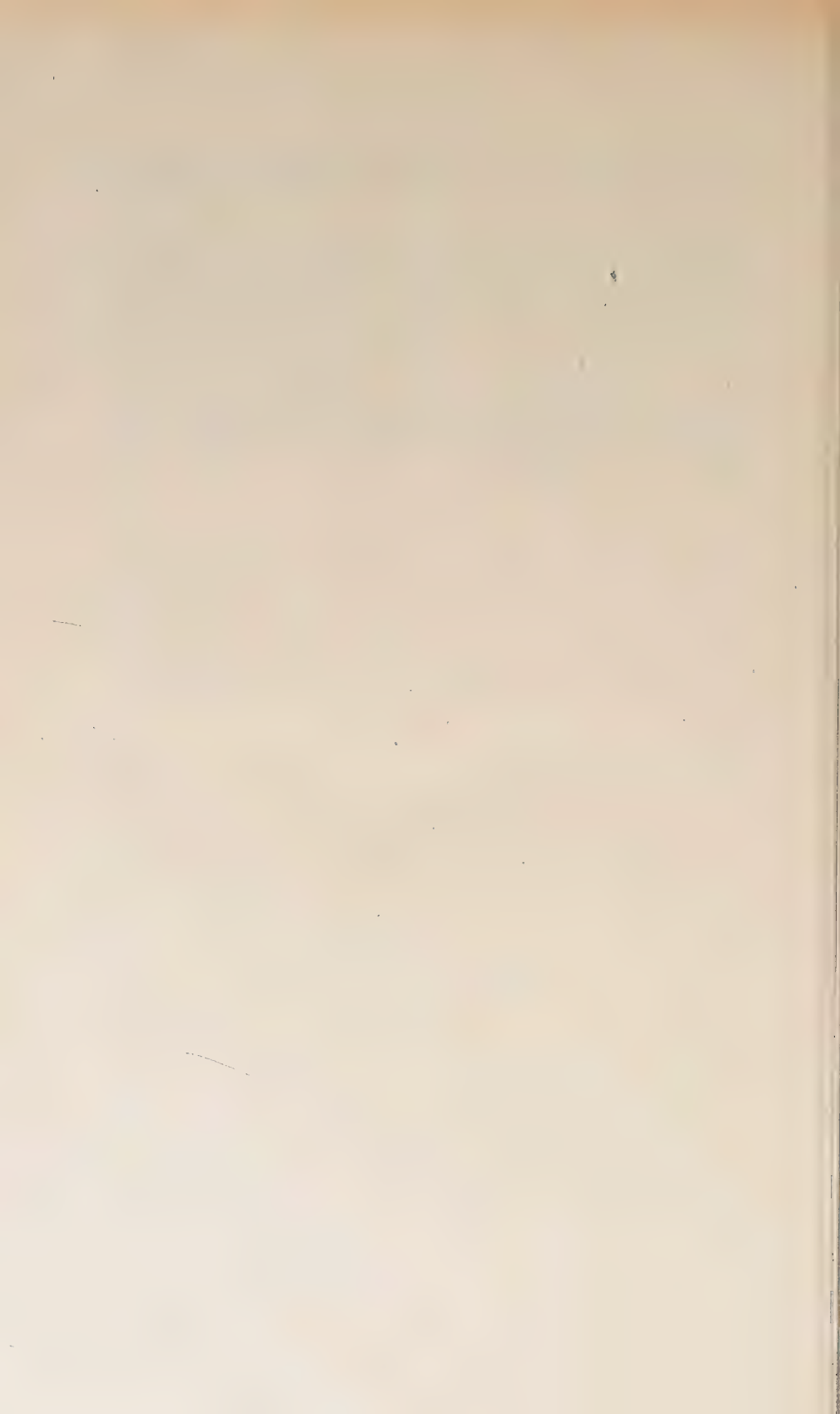


TABLE DES MATIÈRES

BIBLIOGRAPHIE	5
INTRODUCTION	9
I. — Notions géographiques	9
II. — La population	18
III. — L'épargne et les capitaux	30

PREMIERE PARTIE

L'agriculture dans les Pyrénées-Orientales

CHAPITRE PREMIER. — <i>Le morcellement de la propriété et la mise en valeur des terres</i>	35
CHAPITRE II. — <i>La vigne</i>	44
I. — L'évolution de la culture de la vigne dans les Pyrénées-Orientales	45
II. — L'état actuel de la viticulture dans les Pyrénées-Orientales	49
CHAPITRE III. — <i>Les primeurs</i>	63
I. — Le régime des eaux d'arrosage	63
II. — La culture maraîchère et l'arboriculture	67
III. — Les débouchés et les prix	71
CHAPITRE IV. — <i>Productions agricoles diverses</i>	79
CHAPITRE V. — <i>Les associations agricoles</i>	86
I. — Les syndicats et les caisses de crédit	86
II. — Les coopératives	91

DEUXIEME PARTIE

L'industrie dans les Pyrénées-Orientales

CHAPITRE PREMIER. — <i>Les industries dérivées de la vigne</i>	103
I. — Les vins de liqueur et les apéritifs à base de vin	103
II. — Les distilleries	111

CHAPITRE II. — <i>Les conserveries</i>	117
CHAPITRE III. — <i>L'industrie hydro-électrique</i>	120
I. — L'évolution de cette industrie dans les Pyrénées-Orientales	120
II. — La production actuelle d'énergie électrique	122
III. — Le transport et la consommation d'énergie	125
CHAPITRE IV. — <i>Les industries extractives</i>	129
I. — Les mines	129
II. — Les carrières	139
CHAPITRE V. — <i>Les ports et l'industrie de la pêche</i>	142
CHAPITRE VI. — <i>Les stations thermales et climatiques</i>	147
CHAPITRE VII. — <i>Industries diverses</i>	150
CONCLUSION	161

Montpellier, le 16 mai 1936
Vu: *Le Président de la Thèse*

COURTIN.

Montpellier, le 15 mai 1936
Vu, *le Doyen,*

G. MORIN.

Montpellier, le 16 mai 1936
Vu et permis d'imprimer:

Le Recteur,

TAILLIART.



L'EVOLUTION ECONOMIQUE RECENTE
DES PYRENEES-ORIENTALES



L'évolution économique récente des Pyrénées-Orientales

THESE

Présentée et publiquement soutenue devant la Faculté de Droit
de Montpellier

PAR

ANDRÉ VIGO

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR EN DROIT

JURY

MM.

COURTIN, *Président.*

ANTONELLI, *Assesseur.*

SION, Professeur à la Faculté des Lettres, *Assesseur.*

MONTPELLIER
IMPRIMERIE DE LA PRESSE
3, Rue Jardin-Martel
Tél. 47-84

—
1936

FACULTÉ DE DROIT DE MONTPELLIER

MM.

MOYE, Doyen honoraire, professeur de Droit International Public.

MORIN, Doyen, professeur de Droit Civil.

BECQUÉ, professeur de Droit Civil.

DE NESMES-DESMARETS, professeur de Droit Administratif.

BOSC, professeur de Procédure Civile.

VIALLETON, professeur de Droit Civil.

GUENOUN, professeur de Droit Romain.

COURTIN, professeur d'Economie politique.

LÉGAL, professeur de Droit criminel.

DEMONTÈS, professeur de Droit commercial.

ANTONELLI, professeur d'Economie politique.

DELBEZ, professeur de Droit constitutionnel.

TISSET, professeur d'Histoire du Droit.

LEMERCIER, Chargé de Cours de Droit Romain.

DIJOL, Chargé de Cours de Capacité.

VALERY, Doyen honoraire, correspondant de l'Institut.

DONAT, Secrétaire.

DUBOIS, Secrétaire honoraire.

JURY

MM.

COURTIN, *Président.*

ANTONELLI, *Assesseur.*

SION, Professeur à la Faculté des Lettres, *Assesseur.*

La Faculté n'entend donner aucune approbation ou improbation aux opinions écrites dans les thèses: ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES GENERAUX

- BATLLE. — Rapport sur la situation viticole des Pyrénées-Orientales. Perpignan, Impr. Coop., 1900.
- Le Commerce des primeurs dans les Pyrénées-Orientales et la Compagnie des Chemins de Fer du Midi. Perpignan, 1906.
- BRUTAILS. — Condition des populations rurales en Roussillon au Moyen Age. Impr. Nationale, 1861.
- Notes sur l'économie rurale du Roussillon à la fin de l'ancien régime. *Bulletin de la Société Agricole Scientifique et littéraire du Roussillon*, 1889.
- CALLON. — Le mouvement de la population dans le département des Pyrénées-Orientales au cours de la période 1821-1920 et depuis la fin de cette période. *Bull. Soc. Agr. Scient. et lit.*, 1934.
- CALMETTE et VIDAL. — Histoire de Perpignan. Paris, Welter, 1897.
- CAVAILLES. — La houille blanche. Paris, Colin, 1919.
- GAZANIOLA. — Histoire du Roussillon. Perpignan, Impr. Alzine, 1897.
- GIDE. — Les associations coopératives agricoles.
- La coopération (conférences de propagande), Paris, Larose, 1900.
- GAUSSEN. — Géographie botanique et agricole des Pyrénées-Orientales. Paris, libr. Lechevalier, 1934.
- LAUTIER. — Le Sud-Ouest Méditerranéen (Bas-Languedoc et Roussillon). Paris, Delagrave, 1928.
- SORRE. — Les Pyrénées. Paris, Colin, 1922.
- SION. — La France Méditerranéenne. Paris, Colin, 1934.

THESES

- DAURÉ. — L'horticulture en Roussillon. th. Montpellier 1920.
DESBŒUFS. — L'industrie des primeurs dans les Pyrénées-Orientales th. Toulouse 1935.
JAULERRY. — L'électrification de la Région Pyrénéenne. Th. Paris 1933.
LAFFORGUE. — Les distilleries coopératives méridionales et le problème de l'alcool. Th. Toulouse, 1934.
SORRE. — Les Pyrénées méditerranéennes. Thèse Paris, 1913.

JOURNAUX, REVUES ET NOTES

- Enquête du journal *L'Indépendant* sur « L'industrie dans les Pyrénées-Orientales ». Perpignan, 1922.
Bulletin de la Société Agricole, Scientifique et Littéraire du Roussillon.
L'Illustration économique et financière. Novembre 1928.
Journal du Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales.
Rapport des délibérations du Conseil Général des Pyrénées-Orientales, 1934-1935.
Rapport communiqué par le service des Mines.
Rapport des délibérations du Congrès de la Vigne et du Vin, 1935.
La revue des fruits, légumes et primeurs (Bulletin de l'Office général du fruit).
Le Vigneron Coopérateur (journal).
-

